sale&pepe

SALEPEPE.IT
NOVEMBRE 2018



Tagliatelle gialle con salsa ai funghi, castagne e taleggio
pag. 25

PASTA E FUNGHI il bosco entra in cucina **FRUTTA PER CONTORNO** mele, pere, uva e agrumi incontrano gli ortaggi **L'AUTUNNO IN UNA QUICHE** gusci croccanti e sapori intensi **TORTE SENZA FARINA** impasti alternativi per dolci golosi, anche gluten free

IN EDICOLA IL 24 OTTOBRE 2018 - Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 31 - Mensile

GRUPPO MONDADORI

SOMMARIO

NOVEMBRE 2018



60

Servizi



78



48



104

salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



122

Evasioni

Scuola



134

Rubriche

Hanno collaborato a questo numero

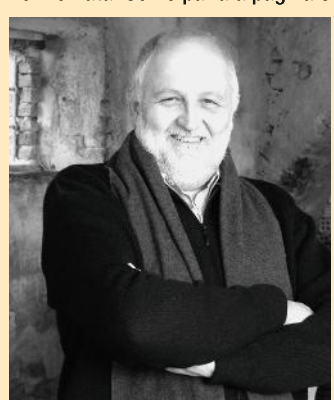


RICCARDO DE PRA
Entrato nei Jeunes Restaurateurs ormai 15 anni fa, lo chef dei boschi d'Alpago, nel bellunese, si destreggia tra mille passioni e attività che poi finiscono, immancabilmente, nelle sue ricette. Lo conosciamo a pagina 30.



CAROLINA VERGNANO
Erede della famosa azienda produttrice di caffè dal 1882, è anche una sensibile gourmet che, lo scorso ottobre, ha inaugurato un'Accademia del gusto nella villa di famiglia. A pagina 68 le chiediamo come usare il caffè in cucina.

ALBERTO DE MAGISTRIS
Medico veterinario, è il titolare di Optima Carne, azienda che tratta bovini di razza piemontese allevati come una volta, ovvero in spazi ideali, su lettiere di paglia e con alimentazione naturale non forzata. Se ne parla a pagina 34.




WWW.CAFFEVERGNANO.COM
CAFFE' VERGNANO 1882
UN CAFFÈ COSÌ
NON SI PRENDE,
SI SCEGLIE.
Da oltre 135 anni lavoriamo con passione per offrire un caffè di qualità. Selezioniamo solo i chicchi più pregiati, tostandoli e miscelandoli in Italia. La nostra è una storia di tradizione, sfide ambiziose e innovazione, che ci ha portato nelle case e nei bar di tutto il mondo.

INDICE

LE RICETTE DI NOVEMBRE 2018

ANTIPASTI, FOCACCE, PANINI E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

CONTORNI, VERDURE E SALSE

DESSERT E BEVANDE

INDIRIZZI

- **100 Fa**, www.100fa.it
- **Alessi**, www.alessi.com
- **Antichità San Marco**, www.antichitasanmarco.com
- **Asa Selection**, distr. da Merito, www.merito.it
- **Berndes**, www.berndesitalia.com
- **Bloomingville**, www.bloomingville.com
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Broste Copenhagen**, distr. da MVH, www.mvh.it
- **Bugatti**, www.bugatti.com
- **Cargo**, www.cargomilano.it
- **Caterina von Weiss**, www.caterinavonweiss.eu
- **Cilio**, distr. da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **CoinCasa**, www.coincasa.it
- **Covo**, www.covo.it
- **Easy Life**, www.easylife.boutique
- **Fiorirà un Giardino**, www.fioriraungiardino.com
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Guardini**, www.guardini.com/it
- **Ichendorf**, distr. da Corrado Corradi, www.ichendorfmilano.com - www.corrado-corradi.it
- **Kenwood**, www.kenwoodworld.com/it
- **La Fabbrica del Verde**, www.lafabbricadelverde.it
- **laRinascente**, www.rinascente.it
- **Lene Bjerre**, www.lenebjerre.com
- **L'Opificio**, www.lopificio.it
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Maddalena Selvini**, www.maddalenaselvini.com
- **Made a Mano**, www.madeamano.it
- **Manimono**, www.manimono.it
- **Mara Fornasier**, www.maradornasier@libero.it
- **Marcato**, www.marcato.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Monkey Business**, distr. da Trading-Group, www.trading-group.it
- **Muji**, www.muji.com
- **Ototo**, distr. da Trading-Group, www.trading-group.it
- **PaolaC**, www.paolac.com
- **Philips**, www.philips.it
- **Puebco**, www.puebco.com
- **Pur Südtirol**, www.pursudtirol.com
- **Pusher**, distr. da Trading-Group, www.trading-group.it
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Rivadossi**, www.rivadossi.it
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Sonia Girotto-L'Officina della Ceramica**, www.lofficinadellaceramica.it
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Weck**, distr. da Mcm Emballages, www.mcm-europe.fr
- **Zanetto**, www.zanetto.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com
- **Zodio**, www.zodio.it


VALDIMEZZO
VALPOLICELLA
RIPASSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE
SARTORI
1898
SARTORI
DI VERONA
BEVI RESPONSABILMENTE
Il fascino di una storia,
il legame con la terra,
la forza di una personalità
racchiuse in vini che
raccontano con eleganza
al mondo intero
la più intensa
delle storie d'amore:
quella di Verona
Sartori,
grandi vini
nel nome
di Verona.
www.sartorinet.com
You Tube flickr

Sir Winston Tea

FINEST TEA TRADITION

UNA NUOVA ESPERIENZA DI TÈ

Nella più raffinata tradizione Sir Winston Tea



Un nuovo assortimento ampio e profondo, un gusto eccellente e la tradizione in primo piano rappresentano la combinazione perfetta per offrirvi una nuova esperienza di tè.

www.sirwinstontea.it



LA NEWS PIÙ LETTA

Conosciuto in tutto il mondo e grande protagonista dei pranzi domenicali, il ragù alla bolognese è una delle nostre ricette più amate. Sul canale news, tra gli articoli più letti del mese, c'è l'intervista a Franca, un'emiliana Doc, che ci ha raccontato le caratteristiche della ricetta originale, regalandoci qualche trucco di famiglia.







INDIVIA CHE BONTÀ

Chiamata anche cicoria di Bruxelles, l'indivia è un'insalata tipicamente autunnale dal sapore piacevolmente amarognolo. Il consumo più semplice e frequente è a crudo, condita con olio e aceto. Da scoprire anche con salumi, formaggi o altri ortaggi: in cottura il suo gusto si attenua, rendendola perfetta come ingrediente dei piatti appetitosi che abbiamo postato sul nostro sito.



Buon appetito autunno

RICETTE CONFORTEVOLI CON I MIGLIORI PRODOTTI DI STAGIONE E POI ANCORA NEWS, APPROFONDIMENTI E VIDEO PER TENERSI AGGIORNATI SULLE ULTIME TENDENZE FOOD



SPEZZATINO: LE MIGLIORI RICETTE

Di carne, pesce o persino di seitan, se siete vegetariani. Lo spezzatino è un secondo ricco, ideale anche per le cene in compagnia, perché si può preparare con anticipo e scaldare al momento giusto. Sul sito di Sale&Pepe trovate 10 ricette sfiziose, con tante indicazioni sul taglio di carne giusto e le tecniche di base per una riuscita impeccabile.

CREME E VELLUTATE

Quella di zucca è la più comune, ma chi ama le vellutate e vuole portare in tavola piatti sempre nuovi nel nostro speciale online troverà la giusta ispirazione. Crema di cantarelli, crema con funghi porcini e bacon, di cardi e topinambur, vellutata alle nocciole o di patate al tartufo nero e clam chowder sono solo alcune delle ricette che proponiamo per coccolarvi questo autunno. Tanti anche i suggerimenti per guarnirle in modo creativo e originale.





LIQUORI FATTI IN CASA

Si preparano ora e si regalano a Natale! Sono i liquori casalinghi. Gli amanti della tradizione possono scegliere il nocino, il limoncello, il liquore al caffè, ma anche una bevanda speziata poco alcolica al profumo di arancia. Chi, invece, preferisce i sapori intensi si può cimentare in drink zenzero o cardamomo.



Un gusto che conquista.

È risaputo che il segreto delle migliori confetture è nella natura. Frutta di prima qualità e un'attenta lavorazione della materia prima che da Darbo viene tramandata e perfezionata di generazione in generazione. E il gusto non mente. Fatevi conquistare dalle squisite confetture Darbo. Per maggiori informazioni sulle nostre confetture visitate **www.darbo.com**

d'arbo Naturrein

Il pieno sapore della natura.



Sapori della mia terra

I RAVIOLI GENOVESI SONO UNA PERLA CULINARIA DEL CAPOLUOGO LIGURE. DELIZIA IDEALE PER APRIRE UN'IMPERDIBILE CARRELLATA DI RICETTE AUTUNNALI

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



Laura Maragliano

Mi sono chiesta spesso a quale territorio appartengo: a Genova, per nascita, radici, famiglia, oppure a Milano per lavoro, figli, casa, abitudini. Una vita a metà, con qualche dubbio di non appartenere ad alcuno. Ma ciò che è successo a Genova quest'estate ha rimosso emozioni a lungo sopite. Altri motivi mi hanno costretto a tornare nella mia città d'origine per un tempo insolitamente lungo, abituata come sono all'andata e ritorno in giornata. Così mi sono rituffata in quegli odori, in quella luce, in quelle strade, in quelle abitudini, in quegli uffici, in quelle voci che mi erano soliti, ho ripreso gli stessi autobus di trent'anni fa, ho rivisto persone che avevo dimenticato e posti che avevo cancellato dalla memoria e ho incontrato un libro, (incontrare è il verbo giusto) che mi ha aperto il cuore alla nostalgia più struggente.
Mi sono perso a Genova di Maurizio Maggiani (edito da Feltrinelli), ha come sottotitolo *Una guida*, ma non lo è, per lo meno nel senso classico del termine. È, piuttosto, un intenso romanzo d'amore dello scrittore spezzino nei confronti del capoluogo ligure conosciuto da piccolo e frequentato lungo tutta la vita. È una lezione di sentimenti per me che, per vivere la seconda parte della vita, ho cercato di dimenticare la prima, una guida all'anima della città, alle sue viscere più profonde, alle sue difficoltà e alle sue bellezze, una dichiarazione d'amore incondizionato che non è fatta per i turisti, frutto di una conoscenza che gli ho invidiato e che vorrei possedere per entrambe le mie città.
Già, perché se adesso capisco l'essenza di questo intenso affetto, so pure che, al contrario di Maggiani, non posso farlo diventare assoluto perché le mie radici sono a Milano. Ed è qui che gusterò i ravioli di carne genovesi, tipici una volta di Santo Stefano e di Carnevale. Gli ingredienti di questa ricetta non sono semplicissimi da trovare, ma il risultato è superlativo. Per una versione più semplice, si può provare la ricetta di mia cognata Angela, genovese doc e amante della buona tavola. Gli uni o gli altri sono comunque ottimi per gustare un angolo della mia terra nell'altra mia terra. Un po' come Giano Bifronte.


Sweets & Chocolate
Delicati macarons, cioccolatini sofisticati, cupcake invitanti, biscottini fragranti, cascate di delizioso cioccolato, un’irresistibile crème brûlée con quella crosticina tutta da rompere: scopri tutti i prodotti per preparare i tuoi capolavori!
caramellatore
GrandCHEF art. 428740
tescoma
la passione in cucina
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546



Il ripieno di Angela

Lessate 2 cespi di scarola e 1 mazzo di borragine per 10 minuti in acqua salata, scolatele e tritatele. Fate soffriggere 1 spicchio d'aglio con 1 noce di burro e 3 cucchiai d'olio; unite 300 g di carne trita di vitello, sfumate con vino bianco e portate a cottura. In una ciotola, sgranate 200 g di salsiccia, unite le verdure tritate, la carne cotta, 3 uova, 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato, 1 mazzetto di maggiorana tritata con 1/2 spicchio d'aglio, la mollica di 1 panino bagnata nel latte e passata nel sugo di cottura della carne. Qundi lavorate il ripieno fino a quando sarà omogeneo.

1



2



3



RAVIOLI ALLA LIGURE

PER 6 PERSONE
per la pasta: 750 g di farina + quella per la lavorazione - 2 uova - sale
per il ripieno: 200 g di poppa (mammella) di vitello - 300 g di sottofesa di vitello - 300 g di interiora miste di vitello (cervella, animelle e filoni) - 20 cm di salsiccia a nastro - 2 uova - 2 tuorli - 4 cespi di scarola - 2 mazzi di borragine - 30 g di pinoli - la mollica di 1 panino - una manciata di parmigiano reggiano grattugiato - 1 mazzetto di maggiorana - 1 spicchio d'aglio - burro - sale

● **1** Preparate il ripieno. Lessate le verdure, sgocciolatele e strizzatele. Tagliate a pezzi la sottofesa e rosolatela con una noce di burro e i pinoli. Scottate in acqua bollente la poppa, le interiora e la salsiccia; scolatele e tenete da parte il brodo. Tritate le verdure, la carne e le interiora. Disponete il tutto in una terrina e impastate con le uova e i tuorli, la mollica bagnata nel brodo tenuto da parte e sminuzzata, il parmigiano reggiano e l'aglio tritato con la maggiorana. Salate e conservate in frigo.
● **2** Preparate la pasta. Disponete la farina a fontana, sgusciate le uova al centro, unite una presa di sale e inziate a impastare. Poi aggiungete acqua, poca alla volta, fino a ottenere una pasta omogenea; quindi stendetela a uno spessore di 1,5 mm in un numero pari di sfoglie di dimensioni simili. Disponete tante nocciole di ripieno ben distanziate sulla metà delle sfoglie.
● **3** Coprite con le sfoglie rimaste, premete con le dita tutto intorno al ripieno e poi intagliate i ravioli con la rotella dentellata. Lasciateli riposare su carta da forno per 2-3 ore infarinandoli leggermente. Lessateli in acqua bollente per 6-10 minuti. Vanno conditi con un sugo di carne che prevede un buon soffritto rosolato in olio, burro e midollo, 500 g di vitellone tritato e 25 g di funghi secchi ammollati, vino bianco e poca conserva di pomodoro, brodo e 1 cucchiaio di farina. Tutto da cuocere lentamente.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 30 minuti**

Ricetta tratta e rielaborata da "La cucina dei Genovesi" di Paolo Lingua (Muzzio Editore).

germinalbio.it



Germinal Bio si rinnova,
anzi... rinasce!
Nuovo logo, nuovo look
ma la stessa attenzione
al gusto e alla qualità di sempre!









Germinal
BIO

NUTRI LA TUA SALUTE...**CON GUSTO**



Cocktail tiepidi per i primi freddi

Cosa c'è di meglio di una bevanda calda e leggermente alcolica da sorseggiare la sera per riscaldarsi o aver sollievo dai primi malanni di stagione? Ecco due proposte raffinatissime.
Tè nero fumé. Fate bollire 50 ml di succo di limone con 50 g di zucchero e 30 ml di acqua fino a ottenere uno sciroppo. Preparate una tazza di tè nero affumicato Lapsang Souchong e, mentre il tè è in infusione, aggiungete una stecca di cannella e una bacca di anice stellato. Filtrate il tè e mettete di nuovo nella tazza la cannella e l'anice stellato. Unite poi 20-30 ml di sciroppo al limone e uno shot di whisky, meglio ancora se a sua volta affumicato.
Hot Toddie scozzese. Riempite una tazza di acqua bollente, unite 1 cucchiaio di miele, 3 chiodi di garofano e 1 stecca di cannella. Lasciate intiepidire e poi aggiungete il succo di 1 quarto di limone e 40-45 ml di Brandy. Per i bambini, sostituite acqua e Brandy con succo di mela.

Sulla tavola novembrina sono di casa i piatti golosi, le spezie intense, le bevande calde. La parola d'ordine è comfort food

Intramontabili mele cotte con uno spunto gourmand

Royal gala, renette, Golden, annurche: queste le varietà più indicate per trasformare la classica mela cotta in uno sfizioso dessert. Magari completato da una pallina di gelato alla crema o da un ciuffo di panna montata.
Al forno: lavate le mele, privatele della calotta (tenetela da parte) e del torsolo e mettetele in una teglia. Spolverizzatele con zucchero di canna e farcitele con poco burro e spezie (cannella, chiodi di garofano, cardamomo o anice stellato). Richiudete con la calotta, versate un dito d'acqua nella teglia e cuocete in forno caldo a 200° per 30 minuti.
Sul fuoco: sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a spicchi. Mettetele in un pentolino con un dito d'acqua (in altrenativa, vino bianco dolce o succo di arancia o di limone) e completate con uvetta, pinoli, scorze di agrumi, zenzero in polvere e zucchero. Cuocetele a fuoco basso finché saranno morbide (potete anche usarle per farcire le crèpes o insaporire lo yogurt).
Nel microonde: private le mele del torsolo, mettetele in un recipiente adatto al microonde e conditele con miele, succo di limone e cannella in polvere. Coprite con pellicola adatta al microonde e cuocete per 7 minuti a 450 W.





Cosa si ottiene con una verdura umile e poco tempo a disposizione? Antipastini sfiziosi, contorni insoliti, tatin irresistibili...

Insalata belga: regina d'inverno

Appartenente alla stessa famiglia della scarola e del radicchio, l'indivia belga ha un sapore leggermente amarognolo. Povera di calorie e ricca d'acqua, antiossidanti e acido folico, è un un alimento indicato per chi segue una dieta e durante la gravidanza. Si presta a essere consumata sia cruda che cotta, in tante gustose varianti. Provatela in insalata con fettine di arancia e noci o con filetti di sgombro e ravanelli, oppure usate le foglie come coppette da riempire con una mousse di formaggio o con una maionese alle erbe su cui adagiare dei gamberi. È ottima anche gratinata: dividete i cespi a metà, sbollentateli per 5-6 minuti in acqua bollente salata, sgocciolateli e trasferiteli in una pirofila. Spolverizzate con un mix di grana grattugiato, pangrattato e foglie di timo, completate con sale, pepe e un filo d'olio (oppure coprite con uno strato di besciamella) e infornate a 180° per 15 minuti. Come contorno è ideale con le carni rosse o di maiale: potete dividerla a metà, avvolgerla in fette di speck e rosolarla in padella finché sarà dorata e croccante. Per una tatin, sciogliete 100 g di burro con 100 g di zucchero in una pirofila da 24 cm di diametro, unite i cespi divisi a metà, con la parte tagliata rivolta verso il basso, e fateli caramellare. Guarnite con formaggio di capra e foglie di timo, coprite con 1 disco di pasta sfoglia ripiegando i bordi verso l'interno e infornate 30 minuti. Capovolgete e servite.

Anelli di cipolla al bacon

Un antipastino sprint da gustare con una birra o un buon bicchiere di rosso? Sbucciate delle grosse cipolle, tagliatele orizzontalmente a fette di 1 cm di spessore e privatele della parte centrale (lasciate solo i 2-3 anelli più esterni). Spennellatele con salsa Chili e avvolgetele con fettine di pancetta affumicata. Scaldate un filo d'olio in una padella antiderente e rosolatevi le cipolle per 2-3 minuti per lato, finché la pancetta sarà ben dorata e croccante. Servite gli anelli con maionese miscelata con succo e scorza di lime. Non buttate gli scarti di cipolla: tritateli e congelateli; saranno comodi per futuri soffritti.





FUNGHI A TUTTO PASTO

Tortelli con tartufi, sformatini, battuta di carne e persino panna cotta con i porcini. Tutto con i prodotti forniti da Il Chiosco di Mimì, la mecca dei funghi. Il 24/10 dalle 19 alle 22.



PIZZE, TORTE E FOCACCE

Dosare gli ingredienti a regola d'arte, scegliere le miscele di cereali adatte e far lievitare perfettamente ogni impasto. Sono questi gli obiettivi della lezione tecnica (ma anche molto divertente) della chef Eva Golia. Con i prodotti di Molino Rossetto, azienda veneta che vanta un ricco catalogo di farine di grano, riso, mais, avena, bio o senza glutine, sforneremo pizze; focacce con pomodorini e origano; soffici quiche e fagottini di pasta fillo ripieni. Il 12/11 dalle 19.00 alle 22.00.

Golosi e studiosi

NELLE NOSTRE AULE L'UTILE E IL DILETTEVOLE SI FONDONO E METTERSI AI FORNELLI DIVENTA UN PIACERE PER TUTTI: BIMBI, VEGANI, GHIOTTONI E... SECCHIONI



DUE CUORI E UN FORNELLO NEL BOSCO D'AUTUNNO VEGANO

Per realizzare in coppia un ricco menu senza proteine animali lo chef Cristiano Bonolo ci guiderà virtualmente nel bosco autunnale. Spadelleremo porcini, chiodini, shiitake e altre deliziose varietà di funghi per portare in tavola vellutate scaloppe di seitan, frittata senza uova, quiche lorraine e paccheri ripieni con l'olio di Sommariva e l'aceto di Mengazzoli, che ringraziamo. Il 26/10 dalle 19.00 alle 22.00.

PICCOLI CHEF CRESCONO

I più piccoli possono scegliere un corso sui mini plumcake il mattino e uno sulle sbrisoline con granella di mandorle, pere e cioccolato o con formaggi il pomeriggio (il 27/10). La domenica, invece, sfornemo tante torte dolci e salate: alla banana e con tonno e verdure. Il 28/10 dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 17.00.



Corsi per bambini tutti i fine settimana



PASTICCERIA FRANCESE

Paris brest con chantilly, éclair al cioccolato, petit mont blanc e fiumi di ganache lucida e fondente. Per prepararli vi sveleremo tutti i trucchi del mestiere e useremo ingredienti top (come il cioccolato di Zaini). Il 7/11 dalle 19.00 alle 22.00.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it
***www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe* - #TalentoInCucina**





Pasta&funghi

IL BOSCO D'AUTUNNO ENTRA IN CUCINA CON I SUOI PRODOTTI PIÙ PREGIATI CHE, FRESCHI O SECCHI, DANNO VITA A SUGHI RICCHI E FRAGRANTI, PER PRIMI PIATTI PRELIBATI

a cura di Roberta Fontana, ricette di Alessandra Avallone, ha collaborato Anna Montoldi, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

PICI CON CHIODINI E CODA DI VITELLO

PER 4 PERSONE
400 g di pici freschi - 1 coda di vitello (circa 600 g) - 300 g di funghi chiodini (anche surgelati) - 2 coste di sedano - 2 spicchi d’aglio - 1 carota - 1 cipolla - 2 cucchiai di concentrato di pomodoro - 1 mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d’oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate la coda a pezzi e rosolatela in una casseruola con 2 cucchiai di olio. Salatela e pepatela. Quando è dorata, toglietela dalla casseruola, unite 1 cucchiaio d’olio e soffriggete la carota, il sedano e la cipolla, puliti e tritati. Salate leggermente e fate appassire le verdure 10 minuti. Riunite la coda, bagnate con 3 dl di acqua calda in cui avrete sciolto il concentrato, coprite cuocete a fuoco bassissimo per circa 3 ore: controllate di tanto in tanto che il sugo non si asciughi troppo e, se necessario, unite poca acqua calda. Quando la coda è cotta la carne si stacca facilmente dagli ossi, fatela raffreddare, disossatela e sfilacciate la carne con una forchetta.
● **2** Pulite i chiodini e sbollentateli 2-3 minuti in acqua salata. Scolateli e rosolateli per 5-10 minuti in una padella, con 2 cucchiai di olio e l’aglio, sbucciato e a fettine, finché l’acqua di vegetazione è asciugata. Riscaldate il sugo della coda in una padella ampia e unite la carne e i funghi. Cuocete i pici in abbondante acqua bollente salata, scolateli e ripassateli nel sugo. Serviteli cosparsi con il prezzemolo tritato e una macinata di pepe.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 3 ore e 30 minuti ● 590 cal/porzione





FUSILLI CON PESTO DI FUNGHI SECCHI

PER 4 PERSONE
350 g di fusilli - 2 piccoli porcini freschi - 1 spicchio d'aglio - 30 g di funghi secchi misti (porcini, finferli e trombette dei morti) - 30 g di pomodori secchi - 30 g di gherigli di noci - 50 g di ricotta - 1 mazzetto di basilico - peperoncino in polvere - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Scottate per 5 minuti i pomodori secchi in acqua bollente, scolateli, asciugateli con carta da cucina e tagliateli a pezzetti. Intanto, ammollate i funghi secchi 10-15 minuti in acqua calda. Scolateli, strizzateli, tenete da parte qualche trombetta e rosolate il resto per 5 minuti in una padella con 2 cucchiai di olio, lo spicchio d'aglio sbucciato e poco sale. Eliminate l'aglio e lavorate a crema nel mixer i funghi rosolati con i pomodori secchi (conservatene 1 cucchiaio), le noci tritate grossolanamente, la ricotta e una presa di peperoncino.
● **2** Pulite e tagliate a fettine i porcini freschi. Fateli dorare in una padella con poco olio per 10-15 minuti. Quando sono cotti, unite le trombette tenute da parte, tritate grossolanamente, e i pomodori secchi rimasti. Mescolate delicatamente e lasciate insaporire.
● **3** Cuocete i fusilli in abbondante acqua bollente salata e scolateli al dente, conservando qualche cucchiaio della loro acqua di cottura. Conditeli con il pesto, ammorbidito con l'acqua tenuta da parte. Completate con i porcini dorati in padella e qualche foglia di basilico.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 35 minuti ● 450 cal/porzione

Ciotola in porcellana Serax, tessuto in lino Forme di Farina. Nella pagina accanto, padella in gres Serax; tessuto in lino Forme di Farina, piastrella in pietra lavica smaltata Made a Mano. Indirizzi a pagina 6

PENNETTE CON VELLUTATA DI CAVOLFIORE, NOCI E FUNGHI ARROSTO

PER 4 PERSONE
350 g di pennette - 300 g di porcini freschi (o cardoncelli) - 50 g di gherigli di noci - 1 piccolo cavolfiore bianco - 1 spicchio d'aglio - 1 tartufo nero (facoltativo) - 1 mazzetto di dragoncello - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Dividete il cavolfiore a cimette, lavatele e lessatele per 10 minuti in abbondante acqua salata. Scolatele conservando l'acqua di cottura. Ripassatele in padella con 2 cucchiai di olio, l'aglio sbucciato e tritato, 30 g di noci spezzettate e le foglie di 2 rametti di dragoncello. Quando sono leggermente dorate, trasferitele nel mixer e lavorate a crema con un pizzico di sale e poco pepe ammorbidendo, se necessario, con qualche cucchiaio di acqua di cottura e un filo d'olio.
● **2** Pulite i porcini e tagliateli a fette non troppo sottili (circa 3 mm). Cuoceteli su una piastra ben calda fino a quando sono morbidi e dorati, poi conditeli con olio, sale e una macinata di pepe. Lessate le pennette nell'acqua di cottura del cavolfiore riportata a bollore. Scolatele al dente e conditele in una terrina con la crema di cavolfiore e i funghi arrostiti. Completate con le noci rimaste tritate grossolanamente, qualche foglia di dragoncello e, se vi piace, fettine di tartufo nero.

FACILE ● Preparazione 25 minuti
● Cottura 35 minuti
● 500 cal/porzione





TAGLIATELLE CON SALSA AI FINFERLI, CASTAGNE E TALEGGIO

PER 4 PERSONE
350 g di tagliatelle secche all'uovo - 400 g di finferli - 100 g di taleggio - 50 g di castagne lessate o arrostite (anche surgelate) - 3-4 rametti di timo - 2 rametti di rosmarino - 1 dl di panna fresca o latte - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i finferli e tagliate i più grandi a pezzi, lasciando interi gli altri. Rosolateli in una padella con 2 cucchiai d'olio, le foglie di 1 rametto di rosmarino e 2 di timo, sale e pepe. Quando i funghi sono morbidi, unite le castagne spezzettate, lasciate insaporire e togliete dal fuoco. Eliminate la crosta del taleggio, tagliatelo a pezzetti e fatelo sciogliere in una piccola casseruola, a fuoco bassissimo, con la panna (o il latte) e una macinata di pepe.
● **2** Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente e ripassatele in padella con i funghi. Distribuite la fonduta di taleggio sul fondo dei piatti, aggiungete le mezze maniche con i funghi e completate con le foglie fresche del timo e del rosmarino rimasti.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 550 cal/porzione

Vassoio Serax in vendita da laRinascente, tessuto in lino Forme di Farina. Nella pagina accanto, ciotola e bicchiere Serax in vendita da laRinascente, cestino in cotone Mara Fornasier, tovagliolo in vendita da Madame Gioia Home, tessuto in lino Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6



PHILIPS
Airfryer
Fritti gustosi
con pochi grassi
Libera la tua creatività in cucina senza sensi di colpa: Airfryer cuoce con fino al 90% di grassi in meno*, da adesso anche in formato XXL
QVC
Scopri Philips Airfryer XXL su QVC. Canale 32 del digitale terreste, canale 475 di Sky, www.qvc.it
innovation + you
PHILIPS
Nuova capacità XXL: fino a 1,4 Kg per piatti formato famiglia
№1
Philips è leader mondiale nelle friggitrici a basso contenuto di grassi*
*Fonte: Euromonitor International Ltd; per categoria low-fat fryers; volume di vendita 2013 - 2015
*Rispetto a patatine fresche preparate con una friggitrice tradizionale Philips.



MEZZE MANICHE E PATATE CON I FUNGHI ALLA GRAPPA

PER 4 PERSONE
350 g di mezze maniche - 150 g di prosciutto crudo in una fetta - 20 g di spugnole secche - 4 porcini freschi - 2 patate medie - 1 cipolla - 1 mazzetto di erba cipollina - 1 dl di grappa - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete in ammollo le spugnole in acqua calda per 15-20 minuti. Intanto, pulite i porcini e tagliateli a pezzetti conservando le 2 teste più belle. Tagliate il prosciutto a dadini, poi sbucciate e tritate la cipolla. Scolate le spugnole, asciugatele con carta da cucina e affettate le più grandi a rondelle. Rosolatele in una padella con 2 cucchiai d'olio e la cipolla. Quando questa è appassita, unite il prosciutto e fatelo dorare per 5 minuti. Aggiungete i porcini a pezzetti e proseguite la cottura 10 minuti a fuoco vivo, fino a quando l'acqua di vegetazione è evaporata. Unite la grappa e lasciate sfumare.
● **2** Affettate le teste dei porcini tenute da parte e saltatele in una padellina con olio e sale. Pelate le patate, tagliatele a fettine e lessatele con i fusilli in acqua bollente salata. Scolate tutto e ripassate in padella con i funghi e il prosciutto. Completate con le fettine di porcini saltate e l'erba cipollina tagliuzzata.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 30 minuti ● 600 cal/porzione

Piatto in gres Serax, piastrella in pietra lavica smaltata Made a Mano.
Indirizzi a pagina 6



TAGLIATELLE DI SARACENO CON SUGO DI FUNGHI SECCHI AL LATTE

PER 4 PERSONE
350 g di tagliatelle secche di grano saraceno - 200 g di carne di maiale macinata - 30 g di funghi secchi misti (porcini, finferli e shiitake) - 1 cipolla - 5 dl di latte - 1 dl di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mettete i funghi secchi in ammollo in acqua calda per 15-20 minuti, scolateli, strizzateli (eliminate i gambetti più spessi degli shiitake) e tritateli grossolanamente. Fate appassire la cipolla, sbucciata e tritata, in una padella con 2 cucchiai d'olio. Quando è morbida, unite la carne, salate e fatela rosolare 15-20 minuti fino a quando è dorata. Sfumate con il vino e lasciate evaporare. Unite i funghi e 1 dl della loro acqua di ammollo, filtrata attraverso un colino a maglie fitte. Versate il latte, abbassate la fiamma e sobbollite per 25-30 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il sugo si addensa formando piccoli grumi.
● **2** Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente, conditele con il sugo al latte e completate con una macinata di pepe.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + il riposo ● Cottura 1 ora ● 600 cal/porzione

Bricchetto in gres in vendita da Coin Casa, americana Mara Fornasier, tovagliolo in lino Zara Home. Indirizzi a pagina 6

Riccardo De Pra

Ristorante Dolada



IL BORSALINO, e non la toque, è il segno distintivo di Riccardo De Pra che lo indossa ispirandosi al nonno paterno ("lui lo metteva anche per andare nel pollaio"). Jeune Restaurateur dal 2003, De Pra ha cominciato a farsi le ossa giovanissimo, a 15 anni, in un ristorante del lecchese. La sua è una famiglia di ristoratori da 4 generazioni e proprio al padre Enzo si deve, all'inzio degli Anni 70, la conquista della prima stella Michelin d'Italia. "Far parte dei JRE mi ha permesso di intensificare gli scambi con i colleghi, persone che vivono la mia vita e sanno cosa significhi".





IL RISTORANTE DOLADA, a Plois di Pieve d'Alpago (BL). Il locale ha tavoli costruiti dallo chef con il legname dei boschi e si trova in un edificio del 1921 che è anche hotel. A soli 5 minuti sorge la fattoria di famiglia, che fornisce ortaggi e pollame, ha un'acetaia, arnie per il miele e latteria. In futuro, De Pra sogna di trasformala in fattoria integrata per giovani appassionati che intendano studiare "dalla coltivazione della patata al soufflé".

FIGLIO D'ARTE, SPINTO DA MILLE PASSIONI, HA CONOSCIUTO LE CUCINE DEL MONDO PRIMA DI RIPARTIRE DA QUELLA DI CASA

di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi

"Da bambino cercavo di farmi invitare da un mio amico il giovedì, quando sua mamma faceva gli gnocchi", racconta Riccardo, nato tra i cavoli e i fornelli inox del ristorante di famiglia. "Era la cucina casalinga ad attirarmi, perché non la conoscevo". È stato però dopo anni di lavoro tra Italia, Francia e Inghilterra che si è scoperto innamorato sul serio del mestiere di chef, tanto da trasferirsi per un lungo periodo in Giappone a completare la sua formazione sotto la guida del maestro Hiroisha Koyama. Quest'esperienza è stata determinante per poter cogliere nel cibo una scala di toni prima impensabile. "C'era solo un problema: alla fine ero così sofisticato che non mi capiva più nessuno", dice ridendo. Così ha deciso di ripartire proprio da lì, da quella cucina casalinga che l'aveva appassionato da bambino. Un'idea grazie alla quale lo chef di Pieve d'Alpago ha trovato il preciso punto di incontro tra i boschi del bellunese e l'alta cucina, tra la tecnica e la tradizione. Oggi che la sua tavolozza ha i colori necessari per "dipingere" qualsiasi ingrediente, esce di casa con il pick-up e si lascia ispirare. A volte compra selvaggina (famosa la sua tartare di cervo su fetta di larice appena tagliata con infuso di conifere), salmerino alpino e agnello d'Alpago, allevati nella sua vallata, ma altre volte si spinge fino al mercato del pesce di Chioggia, si innamora di una partita di ricci del sud Italia o di una fornitura di caviale in cui si imbatte mentre svolge attività di consulenza in Russia. "Non è il km 0 a interessarmi ma tutto ciò che è buono". Come la volta che fu incaricato di cucinare il pranzo di nozze di George Clooney e Amal. Erano a Venezia, ma l'attore parlava entusiasta di un piatto di spaghetti al limone. Perché contraddirlo? Meglio rispondere creando il miglior risotto con canocchie profumato dall'agrume di Amalfi.



"Riso arrosto in zucca",
pag. 32

TROVATE L'INTERVISTA
E IL VIDEO DI QUESTA RICETTA
ON LINE SU SALEPEPE.IT

Riccardo De Pra

Ristorante Dolada











RISO ARROSTO IN ZUCCA

PER 4 PERSONE

1 zucca da 2 kg - 300 g di riso Carnaroli - 4 scalogni - 1/2 costa di sedano - 1 carota piccola - 1 zucchina con il fiore - 70 g di burro - 30 ml d'olio extravergine - 30 ml di vino bianco - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 70 g di castagne crude - 5 g di sale – 1 g di pepe macinato per guarnire: 15 g di semi di zucca tostati - 40 g di tartufo nero Melonasporum - fiori edeuli essiccati

● **Eliminate una minuscola fettina** da ogni castagna, che così sarà più facile da sbucciare; sistemate i frutti su una teglia insieme alla zucca intera e infornate a 140° per 40 minuti. Nel frattempo preparate un litro di brodo vegetale mettendo a bollire il sedano, la carota e la zucchina con il fiore, tutti tagliati a pezzetti, oltre alle bucce dello scalogno per dare colore. Affettate quindi gli scalogni finemente e metteteli a stufare a fuoco molto dolce in un pentolino con l'olio, 30 g di burro e il sale per circa 30 minuti. Sfornate la zucca, tagliate la parte superiore e svuotatela di semi e filamenti. Prelevate 200 g di polpa facendo attenzione a non rovinare l'aspetto della zucca e frullatela.

● **Fate tostare il riso in un tegame** a fuoco basso e senza condimento, mescolandolo con la mano. Quando diventa troppo caldo per proseguire senza bruciarvi, alzate la fiamma e sfumate con il vino bianco. Appena è evaporato versate quasi tutto il brodo caldo (la quantità di liquido dev'essere tale da poter cuocere il riso per il tempo necessario) e fate bollire per 10 minuti a fiamma vivace in modo che l'acqua smuova i chicchi. Durante la cottura unite lo scalogno stufato. Sbucciate le castagne e spezzettatele.

● **Spegnete il riso al dente**, versate ancora un po' di brodo caldo perché non sia asciutto e mantecate con il burro rimasto, il parmigiano e la polpa di zucca. Unite le castagne e il pepe.

● **Riempite la zucca con il riso** e infornate a 140° per 10 minuti. Guarnite con scaglie di tartufo, semi di zucca e fiori eduli.







TOSTATO A SECCO

Il risotto di Riccardo De Pra prevede 2 tegami distinti: uno per stufare gli scalogni e l'altro per tostare il riso senza condimento. In questo modo migliora il profumo e non si deve mescolare il riso.










CeraVe
DEVELOPED WITH DERMATOLOGISTS
Con 3 ceramidi essenziali
per ripristinare la funzione barriera della pelle.
Idratazione continua 24h.
NOVITÀ
Già provato
dalle consumatrici di
alfemminile
VOTO 4,7/5
NOVITÀ
CeraVe
DEVELOPED WITH DERMATOLOGISTS
Crema Idratante
Per Pelli da Secche a Molto Secche
Idrata e aiuta a ripristinare la barriera protettiva
della pelle di viso e corpo
Con 3 ceramidi essenziali e acido ialuronico
SENZA PROFUMO
Idratazione a lunga durata
tecnologia
MVE
TECNOLOGIA BREVETTATA
CON RILASCIO CONTINUO
PER UN'IDRATAZIONE 24H
cerave.it
Richiedi un campione in farmacia e parafarmacia













Le aziende agricole italiane che puntano sulla sostenibilità allevano razze bovine diverse: autoctone, come la pregiata Fassona Piemontese (nell'ultima foto a sinistra) e la Maremmana (nella foto qui sopra); oppure di origine straniera ma ben ambientate anche da noi come la francese Limousine (foto in alto). In alternativa si trovano in commercio carni sostenibili importate dall'estero, in particolare dall'Irlanda, dove i bovini vengono allevati in gran parte all'aperto e nutriti con l'erba (nella foto a sinistra esemplari al pascolo).

SIMONETTA VENTURINI (1) - PHOTOSHOT/SINTESI (1) - MARCO BRUZZO/SINTESI (1) - TONY SPAGONE/REALY EASY STAR (1)



Tagliere Cargo.
Indirizzi a pagina 6

Carni sostenibili

FANNO BENE AL PIANETA E ALLA SALUTE PERCHÉ PROVENGONO DA PICCOLI ALLEVAMENTI ECOLOGICI, DOVE I BOVINI CRESCONO LIBERI, CON RITMI E ALIMENTAZIONE NATURALI

a cura di Marina Cella, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Flores Manfredi/Table Top Milano

“I bovini non sono nati per ingoiare cereali in una stalla, ma per brucare felici allo stato brado...”. Secondo il giornalista e saggista statunitense Michael Pollan, autore di best seller sul cibo come *Il dilemma dell’onnivoro* (2008) e Cotto (2014), la soluzione per salvaguardare la propria salute e quella del Pianeta non è diventare vegetariani. Esiste un’alternativa etica: mangiare meno carne, come raccomandano le linee guida di tutto il mondo, ma prodotta in modo più ecologico; “buona, pulita e giusta”, secondo il credo di Slow Food. Bisogna dunque incominciare a cambiare rotta nel mondo degli allevamenti, in particolare quelli bovini, i più diffusi e inquinanti, come è già accaduto in agricoltura con l’affermarsi del biologico: puntando verso dimensioni più ridotte e modelli meno intensivi; maggiore tutela dell’ambiente naturale, con il riutilizzo degli scarti, e del benessere degli animali, liberi di pascolare e di vivere in spazi aperti e nutriti con erba, fieno e mangimi di qualità, meglio a km zero. In altre parole, orientarsi verso una maggiore sostenibilità. “La carne sostenibile è quella che rispetta l’animale e il territorio, come si faceva nelle fattorie di un tempo. Oggi bisogna andarla a cercare dai piccoli allevatori, che si stanno pian piano riaffermando” dice Roberto Liberati, macellaio romano che da anni privilegia filiere di grande qualità, biologiche o biodinamiche. Oppure importarla da Paesi come l’Irlanda, dove i pascoli occupano gran parte del territorio e gli allevamenti rispettano criteri di sostenibilità, stabiliti da un protocollo condiviso dalla maggioranza delle aziende (in Italia la carne irlandese è garantita dal marchio Bord Bia).

> segue a pag. 36

> *segue da pag. 35*

Animali felici

Il benessere degli animali è un tema che sta sempre più a cuore ai consumatori: secondo l'indagine Eurobarometro (2015) della Commissione Europea, il 94% dei cittadini UE lo ritiene importante e l'80% degli italiani vorrebbe più informazioni su come vengono trattati. La onlus internazionale Compassion in World Farming (Ciwf.it) lavora da anni per migliorare le condizioni di vita del bestiame. Mentre l'associazione Allevamento etico (allevamento-etico.eu) ha redatto un manifesto con le linee guida, riassumibile nel motto "Meno ma meglio" a favore di un maggior benessere animale, ambientale e umano.

Rispetto dell'ambiente

Se gli animali vivono meglio, anche la natura ringrazia. Gli allevamenti estensivi possono avere una ripercussione ambientale fino a 50 volte inferiore rispetto a quelli convenzionali. Lo sostiene una recente indagine dell'Università di Oxford, spiegando che non esiste un impatto uguale per ogni alimento, ma dipende dalle condizioni produttive. Il modello intensivo è molto impattante sul clima: per un kg di manzo si immettono nell'atmosfera 36,4 kg di CO2 e si consumano 15.500 litri d'acqua. Senza contare l'inquinamento provocato dall'eccesso di letame, la deforestazione per fare spazio alle colture intensive di cereali e l'abbandono di razze autoctone a favore di altre più produttive. Al contrario i piccoli allevamenti, utilizzando le risorse del territorio per nutrire gli animali (erba, cereali, legumi) e rimettendo in circolo i rifiuti (letame per concimare), sono un modello ecologico. Con il vantaggio della manutenzione del suolo. Perché i bovini liberi smuovono il terreno con gli zoccoli, rendendolo più permeabile alla pioggia; inoltre, brucando i prati, contribuiscono alla buona salute dei pascoli.

> *segue a pag. 39*



FRANCO COGOLI/SIMEPHOTO

FILETTO A LA FICELLE CON FINFERLI ALLA PANNA E MOSCATO

PER 4 PERSONE
800 g di filetto di manzo - 1 cespo di sedano verde con le foglie - 1 cucchiaio di sale grosso - 2 cucchiaini di estratto di carne - sale in fiocchi - 1 cucchiaio di pepe rosa - 1 cucchiaio di pepe verde per accompagnare: 500 g di finferli - 2 spicchi d'aglio - 100 ml di panna fresca - 100 ml di Moscato - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Legate il filetto (ben ripulito da ogni traccia di grasso), lasciando 2 pezzi di corda più lunghi in modo da poterlo appendere al manico di un cucchiaio di legno. Pulite il sedano e lavate bene sia le coste sia le foglie. Tagliate le coste a pezzetti e tenete da parte le foglie più piccole e tenere.
● **2** Riempite una pentola ovale con 2 litri d'acqua; unite l'estratto, i due tipi di pepe, il sale, le foglie grandi e le coste del sedano. Mettete la pentola sul fuoco e lasciate sobbollire per circa 15 minuti.
● **3** Nel frattempo pulite bene i funghi con un pennello cercando di eliminare ogni traccia di terra poi sciacquateli molto rapidamente sotto l'acqua corrente, asciugateli bene con carta da cucina e tagliate i più grossi a metà.
● **4** Immergete il filetto nel brodo in ebollizione appoggiando il cucchiaio di legno sul bordo della pentola in modo che la carne, appesa al manico, non tocchi il fondo ma sia completamente coperta dal brodo. Fatela cuocere da 10 minuti, se vi piace al sangue, fino a 20 se la preferite ben cotta.
● **5** Nel frattempo mescolate in una ciotola la panna con il Moscato. Scaldate un filo d'olio in una larga padella antiaderente, unite gli spicchi d'aglio sbucciati e, dopo 1 minuto, i finferli. Saltateli a fuoco vivace per 3-5 minuti finché saranno appassiti; salateli, pepateli e bagnateli con il mix di panna e vino. Fate rapprendere il fondo di cottura e togliete la padella dal fuoco.
● **6** Estraete la carne dal brodo, fatela riposare qualche minuto quindi tagliatela a fette spesse, conditela con qualche fiocco di sale e servitela con i finferli, cospargendo il tutto con le foglioline di sedano tenute da parte.

FACILE
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30-40 minuti ● 450 cal/porzione



DOVE TROVARE LE CARNI GREEN
Alcuni indirizzi di macellerie e produttori

Macelleria Walter Sirtori
Via Paolo Sarpi 27, Milano
www.muuu.it. Carni bio e biodinamiche
Macelleria Marco&Elisa
Via Bene Vagienna 4, Torino
macelleriamarcoelisa.com. Carni grass fed di razze diverse
Macelleria Bottega Liberati
Via Flavio Stilicone 278, Roma,
facebook.com/www.bottegaliberati.it
Carni bio e biodinamiche
Macelleria Macelli44
Via dei Macelli di Soziglia 44, Genova
capenardo.it
Carni bio dagli allevamenti bradi di Monte Capenardo (GE)
Optima carne
Via Torino 84, Bene Vagienna (CN)
optimacarne.com.
Femmine e castrati di razza Piemontese
Consorzio La Granda Quality Food
Via Matteotti 52, Fossano (CN)
lagranda.it. Carni di razza bovina Piemontes, Presidio Slow Food
Cascina Lissona
Loc. Valgera 57, Asti
cascinalissona.com
Carni grass fed It Wild
Tenuta di Paganico
Via della Stazione 10, Paganico (GR)
tenutadipaganico.it
Carni di razza Maremmana
Azienda Campione Gambino
Via Oreto 226, Cattolica Eraclea (AG)
Carni grass fed di diverse razze
Grass Fed Italia
grassfeditalia.com
Vendita online di carni a erba di origine irlandese

Tovaglietta e tovagliolo Society, piatto Coincasa, forchetta 100Fa, bicchiere Bormioli Rocco. Indirizzi a pagina 6



TARTARE DI PUNTA D'ANCA AL GIN CON CAPPERI FRITTI

PER 4 PERSONE
600 g di punta d'anca di Fassona piemontese - 2 cipollotti fini - 1 lime - 4 cucchiai di gin - 4 cucchiai di olio extravergine di oliva - 2 cucchiai di capperi sotto sale - olio di arachidi per friggere - 1 filoncino di pane - sale - pepe

● **1** Fatevi tagliare a tartare la punta d'anca dal macellaio. In alternativa potete prepararla voi riducendo la carne prima a fettine sottilissime, poi a striscioline e infine a cubetti minuscoli.
● **2** Mescolate in una ciotola il gin con l'olio d'oliva, un pizzico di sale, una macinata di pepe e il succo del lime. Lavate i cipollotti, puliteli e tagliateli a rondelle molto sottili. Trasferite la tartare in una ciotola e conditela con la citronnette al gin e la parte bianca dei cipollotti. Conservate la carne al fresco.
● **3** Affettate il pane e tostate le fettine in forno finché risulteranno dorate da entrambi i lati. Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente e asciugateli perfettamente. Scaldate l'olio di arachidi in un pentolino, friggete i capperi per pochi secondi e scolateli su carta assorbente.
● **4** Suddividete la tartare in 4 vasetti, guarnitela con la parte verde dei cipollotti e i capperi fritti e servitela accompagnata dai crostini di pane.

FACILE
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 5 minuti ● 600 cal/porzione

Tagliere Cargo, barattoli Weck, tovagliolo Society, posate vintage 100Fa. Nella pagina accanto: gratella Cargo, tovaglioli Society, piattino in peltro 100Fa, piattino in ceramica Coincasa. Indirizzi a pagina 6

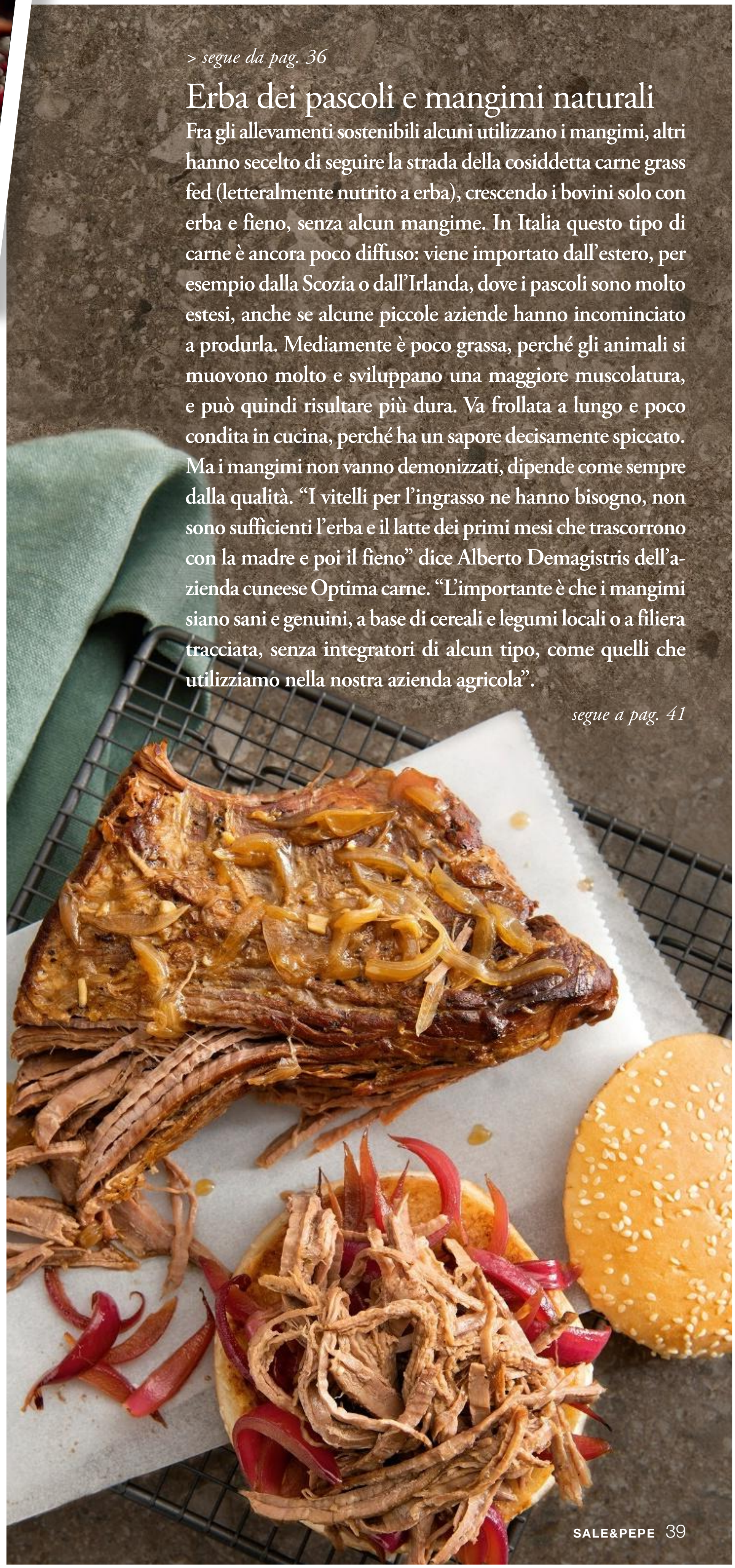


PULLED BEEF BRISKET CON CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE

PER 6 PERSONE
1,2 kg di punta di petto di manzo - 2 spicchi d'aglio tritati - 400 ml di brodo - 2 cucchiai di salsa di soia - 2 cucchiai di salsa Worchestershire - 3 grosse cipolle bionde - olio extravergine d'oliva - burro - sale - pepe
per servire: 6 panini da hamburger - 2 grosse cipolle rosse - 2 cucchiai di zucchero di canna e 4 di aceto - olio extravergine d'oliva - senape

● **1** Sbucciate le cipolle, tagliatele a spicchietti di 4-5 mm di spessore e fatele leggermente appassire in una pentola antiaderente con 4 cucchiai di olio, per 10 minuti a fuoco dolce.
● **2** Tamponate la carne, conditela bene con sale e pepe e rosolatela con 4 cucchiai d'olio e 30 g di burro in una pentola dal fondo spesso finché sarà ben dorata. Trasferitela in una teglia e copritela con le cipolle e l'aglio. Scaldate il brodo, mescolatelo con la soia e la salsa Worchester e versatelo sopra la carne.
● **3** Sigillate la teglia con più fogli di alluminio e infornatela a 150° per circa 4 ore. Controllate ogni ora che il fondo di cottura non si sia asciugato e unite, se necessario, un po' di brodo.
● **4** Nel frattempo caramellate le cipolle rosse. Sbucciatele, affettatele e rosolatele in padella con 4 cucchiai d'olio; spolverizzatele con lo zucchero, bagnatele con l'aceto e cuocete per altri 10 minuti finché incominciano a caramellare.
● **5** A fine cottura togliete la carne dal forno, avvolgetela nell'alluminio e fatela riposare per almeno 20 minuti.
● **6** Quindi sfilacciatela con una forchetta. Servitela nei panini tagliati a metà, leggermente tostati, spalmati di senape e farciti con le cipolle caramellate e, se vi piace, con peperoncini sott'aceto.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 4 ore**
● **720 cal/porzione**



> segue da pag. 36

Erba dei pascoli e mangimi naturali

Fra gli allevamenti sostenibili alcuni utilizzano i mangimi, altri hanno secelto di seguire la strada della cosiddetta carne grass fed (letteralmente nutrito a erba), crescendo i bovini solo con erba e fieno, senza alcun mangime. In Italia questo tipo di carne è ancora poco diffuso: viene importato dall'estero, per esempio dalla Scozia o dall'Irlanda, dove i pascoli sono molto estesi, anche se alcune piccole aziende hanno incominciato a produrla. Mediamente è poco grassa, perché gli animali si muovono molto e sviluppano una maggiore muscolatura, e può quindi risultare più dura. Va frollata a lungo e poco condita in cucina, perché ha un sapore decisamente spiccato. Ma i mangimi non vanno demonizzati, dipende come sempre dalla qualità. "I vitelli per l'ingrasso ne hanno bisogno, non sono sufficienti l'erba e il latte dei primi mesi che trascorrono con la madre e poi il fieno" dice Alberto Demagistris dell'azienda cuneese Optima carne. "L'importante è che i mangimi siano sani e genuini, a base di cereali e legumi locali o a filiera tracciata, senza integratori di alcun tipo, come quelli che utilizziamo nella nostra azienda agricola".

segue a pag. 41


RIVEDILO SU play
#CortesiePerGliOspiti
Cortesie per gli Ospiti
Dal lunedì al venerdì alle 20.10
Real Time™
Canale 31



GUANCIA DI MANZO BRASATA CON CAROTE E PANCETTA

PER 4-5 PERSONE
2 guance di manzo di circa 500 g ciascuna - 170 g di pancetta affumicata a cubetti - 5 carote - 1 grossa cipolla - 2 spicchi d'aglio - 750 ml di vino rosso - 50 g di farina - qualche foglia di alloro - qualche rametto di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate e tritate la cipolla. Pelate le carote e tagliatele a rondelle spesse 5 mm. Private la carne di ogni parte grassa (o fatela pulire dal vostro macellaio). Scaldate 4-5 cucchiai di olio in una pentola dal fondo spesso e fatevi rosolare la carne a fuoco vivace su tutti i lati. Quando è ben dorata unite la pancetta e, dopo 2 minuti, la cipolla e gli spicchi d'aglio sbucciati, interi o, se vi piace, tritati.
● **2** Spolverizzate con la farina, rigirate la carne, mescolate bene e lasciate insaporire per qualche minuto. Salate, pepate, unite alloro e timo e bagnate con il vino. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma al minimo, coprite la pentola e proseguite la cottura per circa 90 minuti, girando la carne di tanto in tanto e controllando che il fondo di cottura non si asciughi troppo. Nel caso unite poca acqua bollente.
● **3** Aggiungete le carote, mescolate e cuocete per altri 15 minuti circa o finché saranno cotte al dente; se le preferite più morbide proseguite per altri 5-6 minuti. Regolate di sale, pepate e tagliate la carne a fette spesse. Servitela a piacere accompagnata con polenta, patate lesse o purea di patate.

FACILE
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 2 ore e 30 minuti ● 750 cal/porzione

> segue da pag. 39

Carne salutare e gustosa

In ogni caso, gli animali allevati e nutriti in modo sostenibile danno una carne di migliore qualità. Cresciuti secondo ritmi naturali e non mirati all'ingrasso, i bovini sono meno stressati e più sani, senza necessità di essere curati con farmaci e in particolare antibiotici. Inoltre l'erba dei pascoli, il fieno e i mangimi naturali trasmettono alla carne una maggiore ricchezza di nutrienti. In particolare antiossidanti, vitamine (A ed E), grassi Omega 3 e CLA (acido linoleico, quello dell'olio d'oliva), preziosi per la nostra salute. Senza dimenticare le qualità organolettiche: aromi e sapore intensi, dovuti all'alimentazione naturale del bestiame, alle essenze dei pascoli e del fieno. Da gustare in tutti i tagli del bovino, anche i meno comuni come l'anteriore e il quinto quarto, riscoprendo ricette tradizionali spesso dimenticate: il ritorno ad allevamenti etici vuol dire anche evitare gli sprechi, come si faceva un tempo. Perché la sostenibilità passa anche dal nostro piatto.



Piatto e tagliere Coincasa. Indirizzi a pagina 6


TRADIZIONALER
#LIVEORIGINALER
EMMENTALER
SWITZERLAND
L'Originale Anno 1291
Ogni momento è più buono, unico, tutto da condividere, se lo vivi con Emmentaler DOP! Perché solo con Emmentaler DOP, l'originale svizzero, dai più gusto alla tua vita grazie al suo sapore eccezionale.
Vai su liveoriginaler.com
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.
Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it

SPINACINO RIPIENO AI WÜRSTEL E SPINACI

PER 6 PERSONE
1 spinacino di manzo di circa 1,2 kg - 250 g di spinacini freschi già lavati - 3 uova - 2-3 würstel (2 grandi o 3 piccoli) - 80 g di grana padano grattugiato - salvia - rosmarino - timo - 1 bicchiere di vino bianco - 300 ml circa di brodo - olio extravergine d'oliva - 60 g di burro - sale - pepe

● **1** Fate fondere 30 g di burro in una padellina antiaderente, unite gli spinaci e, non appena sono appassiti, prelevateli e teneteli da parte. Sgusciate le uova in una ciotola, salatele, pepatele e mescolatele con il grana grattugiato. Versatele nella padella degli spinaci e cuocetele a fuoco bassissimo continuando a mescolare finché diventeranno dense e cremose. Fuori dal fuoco mescolatele con gli spinaci preparati e fateli raffreddare.
● **2** Con un coltello incidete la carne al centro del suo spessore in modo da formare una profonda tasca triangolare che va dalla parte più larga dello spinacino fino alla punta. Farcite la tasca con il composto di uova e spinaci e i würstel a tocchetti poi richiudetela cucendola con ago e filo. Fate attenzione a non riempirla troppo perché la carne si ridurrà cuocendo e potrebbe di rompersi.
● **3** Fate fondere 4 cucchiai di olio e il burro rimasto in una pentola dal fondo spesso; unite lo spinacino e rosolatelo bene su tutti i lati finché avrà raggiunto un bel colore dorato. Salatelo, pepatelo, bagnatelo con il vino bianco e fatelo evaporare. Unite un ciuffo di salvia, un paio di rametti di timo e di rosmarino, coprite la pentola e proseguite la cottura a fuoco molto basso per circa 1 ora e 15 minuti, bagnando l'arrosto con un poco di brodo caldo, mano a mano che il fondo si asciuga.
● **4** A cottura ultimata togliete la carne dal fuoco e lasciatela riposare per 5-6 minuti. Servite lo spinacino a fette condito con il suo fondo di cottura e accompagnato con patate arrosto.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora e 30 minuti** ● **700 cal/porzione**



Piatti Zara Home, posate 100Fa, grembiule Society, presina di lana Pur Südtirol. Indirizzi a pagina 6



Casseruola Berndes, piatto Virginia Casa, posate 100Fa, tovagliolo e americana Society. Indirizzi a pagina 6

BUE ALLA BUTTERA

PER 6 PERSONE
1 kg di codone (o noce di manzo) tagliato a cubi grossi come una noce - 3 cipolle - 140 g di pancetta affumicata a cubetti - la scorza di 1 arancia non trattata - 60 g di olive verdi e 60 g di olive nere denocciolate - 1 mazzetto guarnito (alloro, prezzemolo, timo, salvia e rosmarino) - olio extravergine d'oliva - 30 g circa di burro - 2 cucchiai di farina - chiodi di garofano - 300 ml circa di brodo (anche di dado) - sale - pepe per accompagnare: 250 g di riso bianco - 40 g di burro

● **1** Sbucciate le cipolle, tritatene 2 e steccate la terza con 3-4 chiodi di garofano. In una casseruola dal fondo spesso fate fondere il burro con 4-5 cucchiai di olio, unite la carne e fatela rosolare a fiamma vivace finché risulterà ben dorata su tutti i lati; aggiungete la pancetta a cubetti e, dopo un minuto, le cipolle tritate. Mescolate, abbassate la fiamma e lasciate rosolare dolcemente per altri 2-3 minuti.
● **2** Salate e pepate la carne e unite la cipolla steccata, il mazzetto guarnito e la scorza d'arancia a striscioline. Spolverizzate con la farina, mescolate per distribuirla bene e coprite con il brodo. Fate sobbollire pianissimo a pentola coperta per 95-120 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo poca acqua calda o brodo se il fondo tende ad asciugarsi.
● **3** Quindici minuti prima di fine cottura unite le olive. Lessate il riso a parte per il tempo indicato sulla confezione. Scolatelo, conditelo con il burro e servitelo con la carne e il suo sugo.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 2 ore** ● **800 cal/porzione**





SÜDTIROL

Ai Mercatini Originali Alto Adige/Südtirol si respira un'atmosfera unica, dove la qualità dell'artigianato tradizionale e il gusto delle prelibatezze locali, si fondono con l'attenzione all'ambiente. Raggiungi i Mercatini di Bolzano, Merano, Bressanone, Brunico e Vipiteno in modo comodo ed ecologico, con il treno e i mezzi di trasporto locali.

Scopri la magia dell'Avvento su suedtirol.info/mercatini

Il Prosecco Eroico



IL VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG RIVE DI SOLIGO È PRODOTTO SECONDO REGOLE UNICHE E NEL PIENO RISPETTO DEL TERRITORIO.

Saper leggere l'etichetta di un vino è il primo passo per conoscere ciò che si sta per bere. Sull'etichetta di questo Valdobbiadene Superiore DOCG c'è una informazione precisa. Siamo nell'area di produzione del Conegliano Valdobbiadene, ma "Rive di Soligo" dice qualcosa in più, ovvero che le uve provengono esclusivamente dalle colline di Soligo, vicinissime cioè alla Cantina di produzione. La menzione Rive colloca questo vino nei gradini più alti della scala qualitativa del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG perché indica la stretta prossimità territoriale tra luogo di raccolta e luogo di vinificazione. Ma non basta. Il disciplinare di produzione impone che per la ripidezza dei pendii sui quali crescono le viti, la cura delle uve durante l'anno e la raccolta siano esclusivamente manuali, senza l'impiego di mezzi meccanici. Quando assaggerete il Prosecco Superiore DOCG Rive Di Soligo Millesimato Dry assaporerete il gusto unico di una viticoltura eroica, quella fatta dalla fatica e dall'amore di chi crede nel proprio territorio e nel suo prodotto migliore.



Una cantina di grandi appassionati

Cantina Colli del Soligo firma questo straordinario Prosecco Valdobbiadene Superiore Millesimato DOCG Rive di Soligo Dry. Si tratta di una realtà cooperativa, nella quale i viticoltori della zona conferiscono le loro uve, frutto del loro lavoro, della loro passione e dedizione. La cantina inoltre è dotata di impianti di vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento di ultima generazione che esaltano al massimo le eccellenti uve dei soci.

La carta d'identità

100% uva Glera, si presenta con un bel colore giallo paglierino e riflessi verdognoli. Al palato è delicato, vivace, con sentori floreali e fruttati che si fondono in armonia. Il gusto è morbido, equilibrato, gradevolmente acidulo e fruttato, con amabilità contenuta. Ottimo fuori pasto, accompagna la pasticceria secca e i dolci più raffinati.

SOLIGO
SPUMANTI DAL 1957

Due volte buono

PER IL PALATO E PER L'AMBIENTE: SONO SEMPRE DI PIÙ LE AZIENDE VITIVINICOLE CHE APPLICANO UNA PRODUZIONE SOSTENIBILE, DALLA VIGNA ALLA CANTINA

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

SOSTENIBILITÀ TRA I FILARI

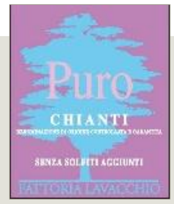
«Lo sviluppo è sostenibile se soddisfa i bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità che le generazioni future riescano a soddisfare i propri». Questa definizione fu coniata nel 1987, nell'ambito della conferenza sull'ambiente di Tokyo.

Vi sono generi come la carne - che abbiamo trattato nel servizio a pag. 34 -, i cereali e alcuni ortaggi per i quali il consumo di risorse può essere molto elevato; diversamente è per il vino che, nella sua realizzazione, prevede un limitato impatto ambientale. Per capire meglio la situazione abbiamo chiesto al collega Maurizio Gily, agronomo ed enologo: «Gli aspetti di impatto ambientale si scompongono nei tre componenti di acqua, aria e suolo, senza dimenticare quelli di economicità - un'impresa in perdita non è sostenibile - e quelli di tipo etico-sociale. I nostri avi praticavano la cura dell'ambiente quotidianamente, senza sprecare nessuna risorsa: l'acqua, la terra, i rifiuti…». Anche i rifiuti? «Prima del ventesimo secolo non c'erano, almeno in agricoltura». Poi cosa è successo? «Le macchine e la chimica hanno ridotto la fatica dell'uomo e migliorato la sua qualità di vita, ma a spese di risorse non rinnovabili, quindi destinate a esaurirsi».



NATURALI E RISPETTOSI

Ma quanto costa all'ambiente produrre vino? Spiega Maurizio Gily: «Consumo energetico e produzione di gas serra hanno un'incidenza piuttosto modesta nella produzione di una bottiglia di vino. La parte del leone la fanno la produzione e il trasporto del vetro e del prodotto finito. Perciò produrre un vino biologico, metterlo in una bottiglia di vetro e spedirlo in Cina è un controsenso: si danneggia l'ambiente più di quanto si farebbe diserbando chimicamente. Anche se qualcuno potrebbe storcere il naso, si fa meno danno vendendo il vino in bag-in-box, appositi sacchetti in materiale plastico racchiusi in scatole». La realizzazione dei vini naturali che si basa su un approccio rispettoso della vita, dalla vigna fino alla cantina, è un modello di sostenibilità. Così il vino è doppiamente buono: accende i sensi e tutela l'ambiente con un comportamento virtuoso nella gestione di tutte le risorse. In tal senso nel 2011 il Ministero dell'Ambiente ha promosso il progetto VIVA dedicato alla viticoltura sostenibile, al quale hanno aderito numerose aziende vitivinicole. Ne abbiamo scelte quattro, senza far torto alle numerose realtà italiane che lavorano alla sostenibilità ambientale, economica e sociale: esempi significativi di una tendenza virtuosa. Davvero una buona notizia.









PURO RISERVA - SENZA SOLFITI CHIANTI 100% SANGIOVESE

Fattoria Lavacchio, Pontassieve (FI), 055 8317472, € 12- È stata la prima azienda in questa zona a scegliere la conduzione agricola biologica; la sostenibilità è rinforzata dal basso impatto delle strutture aziendali: il Puro è vinificato in acciaio, prodotto senza aggiunta di additivi e si accompagna alle carni di vitello.

CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO DELLE FONTANE

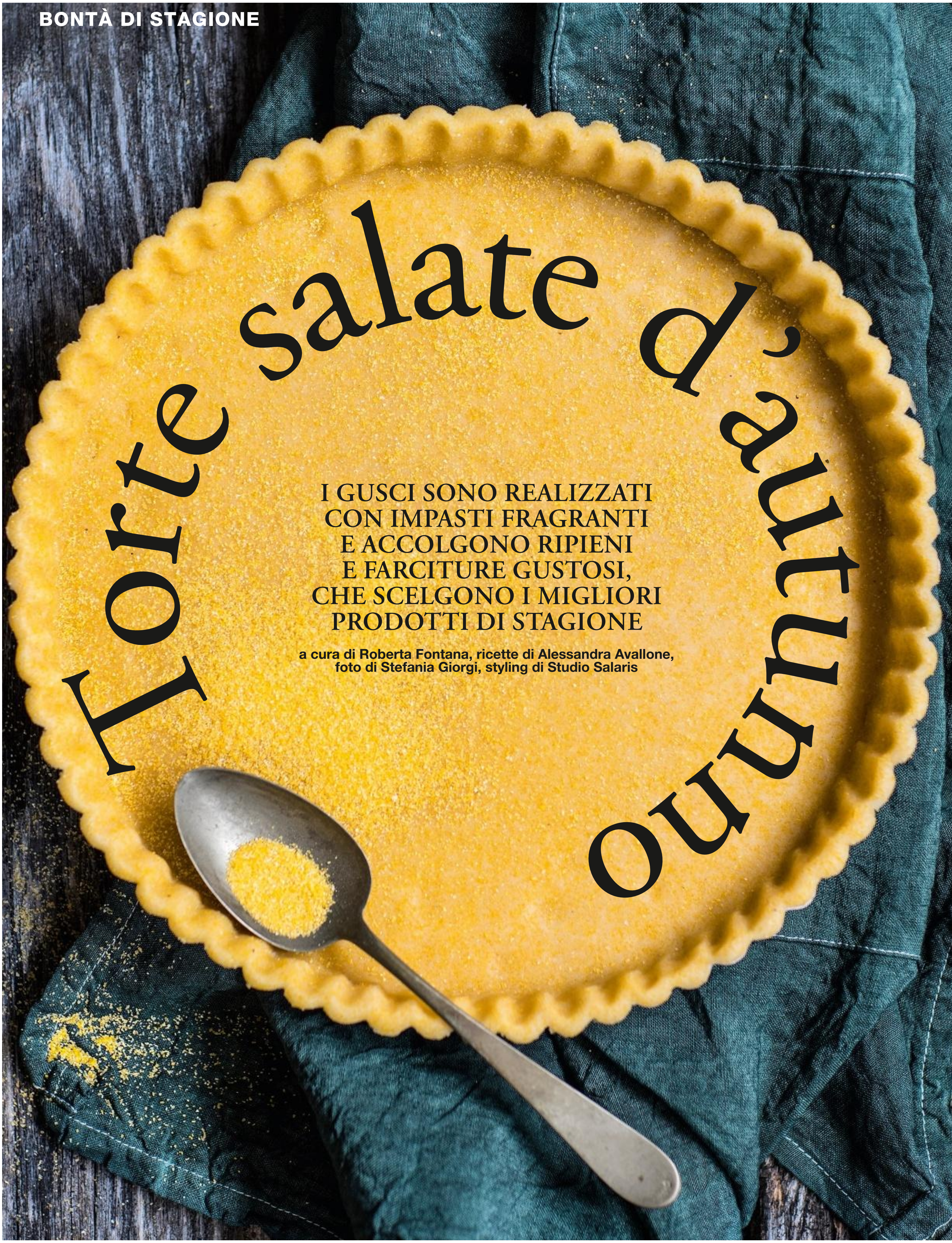
Cantina COS, Vittoria (RG), 0932 876145, € 32 - L'azienda nasce nel 1980 a Vittoria, nella Sicilia sud orientale: pioniera dell'agricoltura pulita e della vinificazione naturale, è tra le prime ad aderire a VIVA, progetto del Ministero dell'Ambiente; il profumato Cerasuolo è ideale sul coniglio cucinato con erbe mediterranee.

FONTANASANTA NOSIOLA

Foradori, Cognola di Trento (TN), 0461 601046, € 26 - I trenta ettari di proprietà sono allevati attraverso la pratica biodinamica, con scrupolosa attenzione alla biodiversità degli ambienti dentro e intorno ai vigneti; la Nosiola, vinificata sulle bucce in anfora, è leggiadra e profonda e lavora bene sulle pietanze vegetariane.

ESTRO

Fausto Andi, Montù Beccaria (PV), 0385 277245, € 14 - La sostenibilità sociale è una priorità per Fausto Andi che, con il progetto "Fuori dalla Mischia", offre un lavoro continuativo a persone diversamente abili. L'Estro deriva da varietà antiche dell'Oltrepò: la sua ampiezza, robusta e generosa, si abbina bene a formaggi vaccini grassi e saporiti.



Torte salate d'autunno

I GUSCI SONO REALIZZATI CON IMPASTI FRAGRANTI E ACCOLGONO RIPIENI E FARCITURE GUSTOSI, CHE SCELGONO I MIGLIORI PRODOTTI DI STAGIONE

a cura di Roberta Fontana, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Studio Salaris



Quiche di polenta con bietole e formaggio, pag. 56

Runner Forme di Farina, piattino Rina Menardi. Nella pagina accanto, cucchiaio Antichità San Marco. Indirizzi a pagina 6



Galletta di noci con funghi misti, pag. 56



TORTE DI PASTA FILLO CON PROSCIUTTO DI PRAGA E BROCCOLI

PER 4 PERSONE
4 fogli di pasta fillo (circa 37x25 cm) - 200 g di broccoletti a cimette - 60 g di prosciutto di Praga in una fetta - 50 g di cheddar (o gruyère) - 2 uova - 1 porro - 1 scalogno - 1 mazzetto di timo - 2 dl di latte - 10 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Fondete il burro in un pentolino. Spennellatene un velo su un foglio di fillo. Ripiegate la pasta in tre parti nel senso della larghezza. Ripetete l'operazione con un secondo foglio, posatelo sul primo e con il rettangolo ottenuto rivestite uno stampo rettangolare da crostata (6x12 cm). Rivestite allo stesso modo un secondo stampo. Bucherellate il fondo e infornate a 180° per 3-4 minuti. Sfornate e fate raffreddare.
● **2** Sciacquate i broccoletti e scottateli per 3 minuti in acqua bollente salata. Scolateli e fateli asciugare su carta da cucina. Mondate e affettate il porro e lo scalogno, soffriggeteli in padella con 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale, bagnateli con qualche cucchiaio d'acqua e fateli appassire per 5-6 minuti.
● **3** Sbattete le uova con il latte, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Tagliate a pezzetti i broccoletti, il formaggio e il prosciutto. Suddividete porro e scalogno nei due stampi, aggiungete i broccoletti, il prosciutto, il formaggio e versate su tutto la miscela di uova; completate con il timo. Infornate a 180° per 25-30 minuti.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 45 minuti ● 260 cal/porzione

Nella pagina accanto, coltello Antichità San Marco. Indirizzi a pagina 6



TORTA CON BARBABIETOLE E CAVOLO RICCIO

PER 4 PERSONE
200 g di farina + quella per la lavorazione - 90 g di burro - 1 mazzo di cavolo riccio - 2 piccole barbabietole fresche - 100 g di formaggio caprino a crosta fiorita - 20 g di semi di girasole - 4 uova - 3 dl di latte - 1 dl di panna fresca - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mettete la farina e un pizzico di sale nel mixer, amalgamate e aggiungete il burro freddo a dadini. Lavorate finché quest'ultimo è incorporato, poi unite 1 uovo, 1 cucchiaio di acqua fredda e amalgamate fino a quando si forma una pasta compatta, liscia e omogenea. Avvolgete in pellicola e fate riposare in frigorifero almeno 1 ora.
● **2** Tagliate a pezzi irregolari le barbabietole pelate, conditele con 1 cucchiaio d'olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, disponetele su una placca coperta di carta da forno e cuocetele a 200° per 30 minuti circa.
● **3** Stendete con il mattarello la pasta sul piano di lavoro, leggermente infarinato, e rivestite un stampo da crostata di 20 cm diametro. Ripiegate la pasta in eccesso all'interno per rinforzare il bordo. Bucherellate il fondo della pasta con una forchetta, coprite con un foglio di carta da forno e riempite di legumi secchi o riso. Infornate a 200° per 20 minuti, togliete i legumi o il riso, la carta, fate dorare in forno per altri 5 minuti e sfornate.
● **4** Lavate il cavolo riccio, eliminate le nervature centrali e spezzettate le foglie. Saltatele in padella con 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale finché sono solo leggermente appassite, ancora croccanti. Disponete metà delle barbabietole e del cavolo riccio nel guscio di pasta, poi aggiungete metà del caprino tagliato a pezzetti. Sbattete le uova rimaste con il latte, la panna, un pizzico di sale, una macinata di pepe e versate metà del composto sulle verdure. Cospargete con metà dei semi di girasole e completate con le verdure e il formaggio rimasti. Versate il resto del composto di uova e dei semi di girasole. Infornate a 180° per 45-50 minuti. Servite la torta calda o tiepida.

FACILE ● Preparazione 1 ora + il riposo ● Cottura 1 ora e 50 minuti ● 690 cal/porzione

Nella pagina accanto, tagliere Luca Mesirca. Indirizzi a pagina 6



Strudel di cappuccio rosso e maiale affumicato, pag. 56

FLAMICHE DI ROQUEFORT, MELE E INDIVIA BELGA

PER 6 PERSONE
250 g di farina + quella per la lavorazione - 150 g di burro - 1 cucchiaio di latte - zucchero - 4-5 cespi di indivia belga - 100 g di roquefort - 50 g di nocciole - 1 manciata di foglie di sedano - 3 uova - 1 tuorlo - 1 limone - 3 dl di panna fresca - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mettete la farina, un pizzico di zucchero e uno di sale nel mixer, mescolate e aggiungete il burro freddo tagliato a dadini. Lavorate finché quest'ultimo è incorporato. Unite 1 uovo, il latte e malgamate fino a quando si forma un impasto compatto, liscio e omogeneo. Avvolgetelo in pellicola e fate riposare in frigo per almeno 1 ora.
● **2** Stendete la pasta con il mattarello sul piano di lavoro, leggermente infarinato, e rivestite un stampo da crostata rettangolare di circa 18x26 cm. Bucherellate il fondo della pasta con una forchetta, coprite con un foglio di carta da forno e riempite di legumi o riso. Infornate a 200° per 20 minuti, togliete i legumi o il riso, la carta e lasciate dorare in forno per altri 5 minuti.
● **3** Mentre la pasta cuoce, preparate il ripieno. Mondate e tagliate in quarti i cespi di indivia. Rosolateli in padella con 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale, girandoli spesso in modo che si dorino uniformemente. Sfumate con il succo del limone, lasciate appassire ancora 5 minuti, togliete dal fuoco e sgocciolate l'indivia trasferendola su alcuni fogli di carta da cucina.
● **4** Sbattete le uova rimaste e il tuorlo con la panna, sale e pepe. Tritate grossolanamente le nocciole e spezzettate il roquefort. Distribuite nel guscio di pasta gli spicchi di indivia, il formaggio e le nocciole. Versate la miscela di uova, completate con le foglie di sedano e infornate a 200° per 20 minuti, abbassate a 180° e proseguite la cottura altri 15-20 minuti. Servite la flamiche calda o tiepida.

FACILE ● Preparazione 1 ora + il riposo
● Cottura 1 ora e 15 minuti
● 600 cal/porzione



QUICHE DI POLENTA CON BIETOLE E FORMAGGIO

PER 6 PERSONE
per l'impasto: 170 g di farina 00 + quella per la lavorazione - 140 g di burro - 1 uovo - 60 g di farina di mais per polenta a cottura rapida - 20 g di grana padano grattugiato - sale
per il ripieno: 200 g di erbette - 1 mazzo di piccole coste colorate - 200 g di asiago - 150 g di panna acida - 1,5 dl di panna fresca - 3 uova - 1 cucchiaio di semi di nigella - noce moscata - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Per la pasta: mettete le farine, il parmigiano e un pizzico di sale nel bicchiere del mixer, mescolate e aggiungete il burro freddo tagliato a dadini. Quando quest'ultimo è completamente incorporato, unite l'uovo e 2 cucchiai di acqua fredda. Lavorate l'impasto finché forma una palla compatta. Avvolgetelo in pellicola e fatelo riposare in frigo 30 minuti.
● **2** Sul piano di lavoro, leggermente infarinato, stendete la pasta con il mattarello a circa 1/2 cm di spessore e rivestite un stampo da crostata del diametro di 24-26 cm, con il bordo smerlato, coperto di carta da forno (oppure, imburrato e infarinato). Bucherellate il fondo con una forchetta, coprite con carta da forno e riempite di riso o legumi secchi. Infornate a 200° per 20-25 minuti. Togliete il riso o i legumi, la carta e rimettete in forno a dorare per altri 10 minuti.
● **3** Nel frattempo, preparate il ripieno. Mondate e lavate le erbette e le coste. Tagliate le erbette a listarelle, saltatele in padella con 1 cucchiaio d'olio, un pizzico di sale e, quando sono appassiste, scolatele e strizzate. Riducete le coste colorate a pezzi lunghi 7-8 cm, dividendo a metà per il lungo i gambi più grandi. Saltatele in padella con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale. Bagnatele con 0,5 dl di acqua e cuocete 5-6 minuti.
● **4** In una ciotola, sbattete le uova con la panna acida, quella fresca, l'asiago grattugiato, poca noce moscata e pepe. Mettete le erbette nella crosta di pasta, versate la miscela di uova, unite le coste colorate e i semi di nigella e infornate a 180° per 40-45 minuti.

FACILE ● Preparazione 1 ora + il riposo ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 590 cal/porzione

GALLETTA DI NOCI CON FUNGHI MISTI

PER 6 PERSONE
per l'impasto: 290 g di farina + quella per la lavorazione - 90 g di burro - 75 g di gherigli di noci - 4 uova - sale
per la crema di funghi: 70 g di funghi Champignon - 2 funghi Portobello - 5 g di funghi porcini secchi - 60 g di formaggio fresco spalmabile - 1 porro - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per il ripieno: 180 g di funghi porcini - 50 g di funghi Champignon - 1 fungo Portobello - 40 g di spinacini - 1 mazzetto di erba cipollina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In una piccola padella tostate le noci fino a quando risultano fragranti. Fatele raffreddare, mettetele nel mixer con la farina e un pizzico di sale e lavorate finché sono finemente tritate. Aggiungete il burro freddo tagliato a pezzetti e, quando è ben incorporato, unite 3 uova, 1 alla volta, e 0,7 dl di acqua fredda. Lavorate fino a quando l'impasto forma una palla liscia e omogenea. Stendetelo con il mattarello, sul piano infarinato, formando un rettangolo di circa 35x50 cm, trasferitelo su una placca rivestita di carta da forno, copritelo con pellicola per alimenti e fate riposare in frigo 30 minuti.
● **2** Nel frattempo, preparate la crema. Mettete i funghi secchi a bagno in acqua tiepida. Mondate gli Champignon e i Portobello, poi affettateli. Pulite e tagliate a rondelle il porro: rosolatelo in una padella con 2 cucchiai di olio, l'aglio sbucciato e i funghi freschi. Quando sono dorati aggiungete i porcini e la loro acqua di ammollo, filtrata attarverso un colino. Proseguite la cottura per 4-5 minuti, fino a quando il liquido è quasi completamente assorbito. Trasferite tutto (tenete da parte qualche rondella di porro per decorare) nel bicchiere del mixer, salate, pepate e lavorate a crema. Infine, incorporate il formaggio fresco.
● **3** Mondate e affettate i porcini, gli Champignon e il Portobello per il ripieno; rosolateli in padella con 2 cucchiai d'olio. Salate, pepate e cuocete 10 minuti a fuoco vivace, mescolando, fino a quando sono dorati. Unite gli spinacini, sciacquati e asciugati, e 1 cucchiaio di erba cipollina tritata. Mescolate e togliete dal fuoco.
● **4** Spalmate la base di pasta con la crema di funghi lasciando libero un bordo di circa 3 cm tutto in torno. Disponete sopra i funghi stufati e le rondelle di porro tenute da parte, ripiegate il bordo di pasta verso l'interno e spennellate con l'uovo rimasto, sbattuto. Infornate a 200° per 25-30 minuti. Servite la galletta calda o tiepida.

FACILE ● Preparazione 1 ora + il riposo ● Cottura 1 ora ● 550 cal/porzione

STRUDEL DI CAPPUCCIO VIOLA E MAIALE AFFUMICATO

PER 6 PERSONE
6 fogli di pasta fillo (circa 37x25 cm) - 500 g di cavolo cappuccio viola - 500 g di costine di maiale affumicate precotte sottovuoto - 1 arancia non trattata - 1 cucchiaio di aceto - cannella in polvere - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lessate le costine in acqua bollente per 15-20 minuti. Scolatele, fatele intiepidire, eliminate ossi e grasso, poi tagliate la carne a pezzetti. Lavate l'arancia, grattugiate la scorza e spremete il succo. In una padella, scaldate 1 cucchiaio d'olio, unite la carne, bagnate con il succo d'arancia e, quando è evaporato, togliete da fuoco.
● **2** Mondate il cavolo e affettatelo sottilmente. Rosolatelo in una padella con 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale. Quando è appassito, bagnate con qualche cucchiaio di acqua, l'aceto e cuocete 10 minuti. Mescolate la carne con il cavolo, aggiungete una presa di cannella e la scorza d'arancia grattugiata, regolate di sale e pepate.
● **3** Sciogliete il burro in un pentolino. Stendete sul piano di lavoro un foglio di fillo, spennellatelo con un po' di burro, fuso, sovrapponete un altro foglio, spennellate e coprite con un terzo foglio. Disponete metà ripieno lungo un lato corto, ripiegatevi sopra i lembi laterali e arrotolate. Ripetete l'operazione con i fogli di fillo e il ripieno rimasti. Disponete gli strudel su una placca rivestita di carta da forno. Spennellateli con il burro fuso rimasto e infornate a 200° per 20-25 minuti, finché sono dorati. Serviteli caldi, a fette spesse, spolverizzati, se vi piace, di cannella e scorza grattugiata di arancia.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 1 ora ● 430 cal/porzione


Piacere, Mielizia.
Mielizia
MIELE ITALIANO DI MILLEFIORI
NOI APICOLTORI IN EMILIA ROMAGNA
CONAPI
Noi siamo la filiera del miele italiano
Controllato, garantito, ma soprattutto buono, sano e autentico: è il nostro miele, lo conosciamo bene perché lo facciamo noi, in Italia. Seguiamo ogni fase della lavorazione e ogni giorno ci prendiamo cura delle nostre api, rispettando l'ambiente, per poter offrire sempre prodotti eccellenti, dai sapori diversi e con tante qualità. Un vero Piacere.
NOI CI SIAMO!
FICO EATALY WORLD
BOLOGNA
www.eatalyworld.it
Mielizia
Attrazione Naturale
www.mielizia.com
Scopri la nostra storia, i prodotti e le ricette su
+Linkage Adv

La Frutta spalmabile si fa bella!





Fuori una nuova veste grafica,
nel barattolo sapori che amerai
fin dal primo assaggio.
Le nostre composte cambiano immagine,
ma la bontà è quella di sempre.
Scopri i tanti gusti sorprendenti!

Baule Volante

Il futuro
è una storia bio

www.baulevolante.it

Fantasia di castagne



FRUTTI SGUSCIATI O SEMINASCOSTI NEL LORO NIDO SPINOSO FANNO COMPAGNIA A PICCOLE SORBE E RAMETTI DI EUCALIPTO

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

OCCORRENTE
1 ciotola svasata di 15-16 cm di diametro (di ceramica, plastica metallo o cartapesta, a piacere)- 3 ricci aperti - 12 castagne - 12 di sorbe - 1 mazzetto di rami di eucalipto

● **1** Posizionate i 3 ricci, meglio se indossando i guanti o aiutandovi con una pinza da chef per non pungervi, sul fondo della ciotola con la parte aperta da cui spuntano le castagne rivolta all'esterno. In questo caso, non è necessario utilizzare una spugna da fiorista impregnata d'acqua perché gli elementi decorativi scelti si conservano bene e a lungo.
● **2** Distribuite le sorbe su un lato della composizione e alcune castagne nella parte centrale. Accorciate i rami di eucalipto e completate il centrotavola sistemandoli tra i ricci e le sorbe in modo da creare un insieme movimentato e armonioso.
● **3** Mettete la composizione sul tavolino dell'ingresso, su una mensola in salotto (non sopra al calorifero) o sul terrazzo.



Sulla tavola, Piatti, ciotole e bicchieri Maddalena Selvini. runner e tovaglioli Society Limonta, posate Mepra, caraffa e bicchieri in vetro Paola C. Nella pagina accanto, piatto e ciotola Maddalena Selvini, calici Zara Home. Indirizzi a pagina 6

Ricercata semplicità

INGREDIENTI BASICI E COTTURE BREVI PER UN PRANZO D'AUTUNNO DAI RAFFINATI SPUNTI GOURMAND

testi di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi. Si ringrazia la designer Maddalena Selvini per l'ospitalità e la collaborazione



FRITTO DI FOGLIE DI SALVIA E BUCCE DI PATATA CON SALSA PICCANTE
Lavate con cura 1 patata dolce, avvolgetela in un foglio di alluminio insieme a 1 piccola testa d'aglio e cuocete in forno caldo a 170° per almeno 40 minuti. Con un coltellino, prelevate la buccia della patata lasciando attaccata un po' di polpa (2-3 mm) e tagliatela a pezzetti di 3-4 cm. Raccogliete in un mixer la polpa della patata e dell'aglio, il succo e la scorza 1/2 limone non trattato, 1 cucchiaino di paprica dolce, 2 cucchiai di maionese, 1 peperoncino fresco privato dei semi, sale e pepe. Frullate unendo poca acqua alla volta fino a ottenere una salsa liscia. Mettete in una ciotola 200 ml di acqua frizzante ben fredda, 80 g di farina e 80 g di amido di mais e miscelate con un frusta: non importa se resta qualche piccolo grumo (aggiunge croccantezza). Scaldate abbondante olio, immergetevi 24 foglie di salvia e le bucce di patata, sgocciolatele dalla pastella in eccesso e friggetele poche alla volta finché saranno ben croccanti. Fate asciugare su carta per fritti, salate e servite con la salsa piccante. Per 6 persone

È un pranzo della domenica tra amici. L'atmosfera, come la mise en place, è essenziale, ricercata e calda allo stesso tempo. Il dress code vede un jeans informale accompagnato a una camicia impeccabile. Il menu è pret a manger ma punteggiato di piccoli geniali colpi di cucina: sapori insoliti eppure confortanti, profumi nuovi ma non estremi. Un particolare equilibrio ben raccontato dal cockatil di apertura al gusto di pera con una sfumatura di vaniglia, uno spruzzo di vodka e Prosecco a colmare. Elegante, inebriante, delizioso. Per stuzzicare l'appetito, poi, ecco la salvia in pastella di toscana memoria, accompagnata però dalle bucce di patata e da una salsina indimenticabile per intingere i frittini (se questi finissero, continuate la scarpetta con bruschette sottili e calde).

> segue a pag. 62



PERA FIZZY PUNCH
Mettete in un pentolino 3 cucchiai di zucchero, 1/2 stecca di vaniglia tagliata a metà nel senso della lunghezza e 1/2 bicchiere di acqua. Fate sobbollire per 5-6 minuti, poi lasciate raffreddare lo sciroppo ed eliminate la stecca di vaniglia. Lavate 3 pere, sbucciatele e detorsolatele (tenetene da parte 1/2 con la buccia per il decoro finale). Frullatele con lo sciroppo e versate in 6 bicchieri. Unite un goccio di vodka e colmate con Prosecco ben freddo. Mescolate e decorate con la 1/2 pera tenuta da parte a fettine. Per 6 persone





Vellutata di cavolfiore con limoni confit e mandorle
pag. 66



OGGETTI D'ARTE
Le foto di queste pagine sono state scattate nella casa atelier di Maddalena Selvini, giovane e titolata artista milanese, creatrice di alcuni splendidi oggetti ritratti nel servizio. Il suo lavoro è una sperimentazione continua sulla pietra ollare sagomata al tornio oppure polverizzata (gli scarti di lavorazione), miscelata con porcellana e bone china e cotta ad alta temperatura (maddalenaselvini.com).

> segue da pag. 61

A seguire un pâté di rara finezza. Da servire freddo, con un goloso impasto di prosciutto cotto affumicato e funghi, è coperto da una gelatina a base di tè nero, brandy e Marsala: non un tradizionale completamento, quindi, ma un'aggiunta importante che regala carattere alla ricetta. Si sale ancora di livello con il primo piatto, dove gli straordinari limoni caramellati e un goccio di latte di cocco trasformano un'asburgica vellutata di cavolfiore in un piatto altissimo e di squisita fantasia. Sono sapori delicati, "bianchi", che invitano a una degustazione commentata e a una chiacchiera leggera, fatta di piacevoli amenità, un po' lontana dal mondo. Il tutto con la regia del vino bianco, che scorre nei bicchieri dosato ma costante.

> segue a pag. 64

I piatti, le stoffe e il cibo stesso hanno colori naturali e anima sobria. In un'elegante coerenza di stile





In questa pagina
e in quella accanto,
tagliere, ciotola e piatto
Maddalena Selvini,
cucchiaio Mepra.
Indirizzi a pagina 6

Pâté di funghi
e prosciutto con gelatina
di tè nero

pag. 66

INSALATA DI MELE AROMATICHE E PATATE ARROSTITE

Lavate 800 g di patatine novelle, asciugatele e tagliatele a metà. Disponetele in una teglia, conditele con poco olio, sale e pepe e cuocetele in forno caldo a 190° girandole un paio di volte durante la cottura. Emulsionate 4 cucchiai di aceto di mele con 2 cucchiai di senape rustica, un filo di olio, 1/2 bicchiere di acqua, un pizzico di sale e di pepe. Strofinate con 1/2 spicchio d'aglio un largo tegame, versatevi la marinata e scaldatela. Lavate 2 mele verdi, riducetele a fettine molto sottili, distribuitele nel tegame con la vinaigrette e cuocetele a fiamma dolce finché saranno morbide ma non sfatte. Mescolate mele e patate, aggiungete una manciata di foglie di sedano e servite. Per 6 persone





La seconda parte del menu è caratterizzata da piacevoli contrasti di consistenze. Ora morbide, ora croccanti, regalano un tocco rustico chic



Pollo croccante ai semi di girasole e zucca

pag. 66

> segue da pag. 62

Il secondo piatto, con il suo contorno, è da segnare sul ricettario di casa: la semplicità di esecuzione, che porta però a un sorprendente risulato finale, lo rende ideale anche per una cena veloce in famiglia. Il petto di pollo, tagliato in due spessi filetti è marinato al limone e aglio, quindi impanato in una granella di semi e infine cotto al forno a bassa temperatura. Tenerissimo dentro e croccante fuori, è un'idea che piace anche ai bambini. Si accosta splendidamente alle patate novelle arrostite e poi mescolate con le mele scottate in una bagna di aceto, olio e senape antica. A questo punto, fatta una debita pausa, si può servire il caffè insieme alla torta, che è asciutta ma sofficissima seppure non lievitata: un classico autunnale, cioccolato e pere, allietato dal tocco aromatico e lievemente piccante del cardamomo (i semi pestati sono mescolati all'impasto). Piccola delizia che può essere accompagnata da un distillato fruttato e magari dalla musica, uno swing italiano da canticchiare a filo di voce. Per volare un po' via.



BERE GIUSTO

Il Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano, con il suo inconfondibile profumo di pera, è perfetto per preparare il cocktail iniziale, oltre che sulla fragranza di salvia e bucce di patate e sulla carnosa tenerezza del pâté.
A partire dalla vellutata mettiamo in tavola un vino più articolato e profondo, come il Pinot Bianco dell'Alto Adige, capace di assecondare la dolcezza di fondo che tiene insieme le ricette salate e di lasciarci un confortevole senso di pulizia. Al dessert riserviamo un calice di distillato di pere, che regge bene la persistenza del cacao e l'intensità del cardamomo.

Torta al cioccolato e pere con cardamomo e nocciole

pag. 66

In questa pagina e in quella accanto, piattie tazze e ciotole Maddalena Selvini, posate Mepra, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

VELLUTATA DI CAVOLFIORE CON LIMONI CONFIT E MANDORLE

PER 6 PERSONE
1 cavolfiore di 1 kg circa - 60 g di mandorle a filetti - 1 costa di sedano - 1/2 cipolla - 1 limone non trattato - 1 foglia di alloro - 1 mazzetto di timo - 3 cucchiai di zucchero - 150 ml di latte di cocco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Mettete le mandorle a bagno in acqua. Disponete in un pentolino lo zucchero, 200 ml di acqua, l'alloro spezzettato e 3 grani di pepe pestati. Scaldate su fiamma bassissima finché lo zucchero sarà sciolto, quindi unite il limone a fettine e lasciate sobbollire per 40 minuti. Sgocciolate le fettine, disponetele su carta da forno e lasciatele raffreddare.
● **2** Intanto, tritate cipolla e sedano e fateli appassire in padella con olio e sale. Unite il cavolfiore tagliato a pezzetti e aggiungete acqua in modo da non sommergere del tutto le cimette. Coprite e cuocete per 20 minuti dal bollore; lasciate raffreddare.
● **3** Frullate il cavolfiore con un po' di acqua di cottura, in modo da ottenere una crema piuttosto densa. Aggiungete il latte di cocco, regolate di sale, pepate e mettete di nuovo la vellutata sul fuoco per scaldarla. Distribuitela nei piatti fondi e guarnite con pezzettini di limone, i filetti di mandorle sgocciolati e asciugati e qualche fogliolina di timo. Mettete le fettine di limone e lo sciroppo avanzati in un vasetto e conservate fino a 2 settimane in frigo: utilizzate per insaporire bevande.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **220 cal/porzione**

PÂTÉ DI FUNGHI E PROSCIUTTO CON GELATINA DI TÈ NERO

PER 6 PERSONE
450 g di champignon - 150 g di prosciutto cotto affumicato - 2 scalogni - 1 mazzetto di timo - 250 ml di tè nero forte - 2 cucchiai di brandy - 1 cucchiaio di Marsala - 6 g di gelatina in fogli - 100 g di burro - sale - pepe

● **1** Tritate gli scalogni e fateli appassire a fuoco basso con un pizzico di sale, 10 g di burro e poca acqua. Intanto, pulite i funghi, affettateli e uniteli agli scalogni con qualche rametto di timo: alzate la fiamma e cuocete finché l'acqua di vegetazione sarà evaporata. Eliminate il timo lasciate raffreddare.
● **2** Frullate i funghi con il prosciutto tritato e il burro rimasto, morbido. Salate il composto, pepatelo e versatelo in uno stampo a cassetta di 18 cm foderato con carta da forno bagnata e strizzata. Livellate la superficie e mettete in frigo a rassodare per almeno 2 ore (proteggete con pellicola per alimenti).
● **3** Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda e, quando sarà morbida, strizzatela. Stemperatela con 2 cucchiai di tè caldo, quindi unite il tè rimasto, i due liquori, sale e pepe. Versate la gelatina sul pâté e mettete il tutto in frigo per altre 2 ore (proteggete con pellicola per alimenti).

FACILE
● **Preparazione 35 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **260 cal/porzione**

POLLO CROCCANTE AI SEMI DI GIRASOLE E ZUCCA

PER 6 PERSONE
900 g di petto di pollo - 100 g di semi di girasole - 100 g di semi di zucca - 2 uova - 1 limone non trattato - 1 rametto di rosmarino - 2 foglie di salvia - 1 mazzetto di timo - 1/2 spicchio di aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate il petto di pollo a metà in modo da ottenere due grossi filetti. Tritate gli aghi di rosmarino con la salvia, una manciatina di foglioline di timo, qualche pezzettino di scorza di limone e l'aglio sbucciato. Unite sale e pepe e massaggiate i due pezzi di pollo. Disponeteli in un piatto, spruzzateli con un po' di succo del limone, conditeli con un filo d'olio e metteteli in frigo coperti per 1 ora.
● **2** Tritate grossolanamente i semi di girasole e di zucca. Passate i mezzi petti nelle uova sbattute e quindi nei semi. Trasferiteli su una placca foderata con carta da forno, condite con ancora un po' d'olio e cuocete in forno caldo a 160° per 20-25 minuti.
● **3** Affettate il pollo e servitelo con un'emulsione preparata con il succo di limone rimasto, olio, sale e pepe.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **320 cal/porzione**

TORTA AL CIOCCOLATO E PERE CON CARDAMOMO E NOCCIOLE

PER 12 PERSONE
200 g di cioccolato fondente - 175 g di farina - 175 g di burro - 8 tuorli - 5 albumi - 175 g di zucchero semolato - 40 g di zucchero a velo - 2 pere Kaiser - 60 g di nocciole sgusciate - 2 bacche di cardamomo - burro e farina per lo stampo

● **1** Mettete le nocciole in una ciotola, copritele con acqua tiepida e lasciatele riposare. Prelevate i semini dalle bacche di cardamomo e pestateli. Tritate grossolanamente il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria insieme ai semi di cardamomo.
● **2** Montate gli albumi a neve con lo zucchero semolato: aggiungete lo zucchero poco alla volta e solo quando gli albumi saranno in parte già montati. Montate il burro con lo zucchero a velo, quindi unite i tuorli leggermente battuti, un po' alla volta. Quando il composto è omogeneo, incorporate il cioccolato, quindi gli albumi e infine infine la farina setacciata: aggiungetela un po' alla volta mescolando con una paletta con movimenti delicati.
● **3** Imburrate e infarinate il bordo di uno stampo a cerniera da 24 cm e coprite il fondo con un disco di carta da forno; versatevi l'impasto. Lavate le pere, detorsolatele, riducetele a fettine piuttosto sottili e distribuitele sulla torta affondandole un po'. Sgocciolate le nocciole, asciugatele, tritatele grossolanamente e distribuite anch'esse sul dolce. Cuocete in forno caldo a 170° per 45-50 minuti. Lasciate raffreddare prima di sformare.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 50 minuti** ● **410 cal/porzione**

La semplicità è preziosa



PANE RAFFERMO E VERDURE, SUBLIMATI DAL GUSTO RICCO DI UN FORMAGGIO UNICO: GRANA PADANO DOP RISERVA

Una ricetta semplice e di stagione consente di apprezzare Grana Padano DOP anche in due diverse stagionature: entro i 16 mesi per l'impasto e oltre i 20 mesi per completare il piatto.
Grana Padano DOP Riserva non risulta mai aggressivo, pur con i suoi aromi allo stadio più evoluto che ricordano oltre al burro e al fieno anche la frutta secca. Provalo in degustazione con noci, mostarde e confetture, accompagnato da vini rossi morbidi ma tanninici, con forte contenuto di alcol, oppure da vini dolci da dessert.



SAI CHE GRANA PADANO DOP…

- È privo di lattosio, indicato anche per chi è intollerante a questo zucchero del latte.
- Non contiene glutine e può essere inserito nella dieta di chi soffre di celiachia.
- Si usa grattugiato su pasta o riso, in passati o minestroni, anche al posto del sale.
- Costituisce lo spuntino ideale, in piccole scaglie da 10/15 grammi, insieme a un frutto e un po' di pane, meglio se integrale.
- Si conserva in frigorifero, a temperatura fra 4° e 8°, lontano da altri formaggi, avvolto in un panno di cotone umido o in pellicola trasparente.

GNOCCHI DI PANE AL GRANA PADANO DOP CON RAGÙ DI VERDURE INVERNALI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 200 gr di pane raffermo, 2 dl di latte, 100 gr di farina 00, 1 uovo, 80 gr di Grana Padano DOP entro 16 mesi, 60 gr di Grana Padano DOP riserva, 100 gr di verza, 100 gr di cavolo rosso, 80 gr di cipolla, 80 gr di carote, 1 mazzetto di basilico, olio extravergine di oliva, sale e pepe

PREPARAZIONE:
1. Tagliare il pane a cubetti, disporlo in una bacinella con il latte, lasciare ammorbidire per 10 minuti, unire la farina, l'uovo, il Grana Padano DOP stagionato entro i 16 mesi grattugiato, il basilico tritato, lavorare e formare gli gnocchi. **2.** Tritare la cipolla, farla appassire con poco olio, unire le carote a cubetti, la verza e il cavolo rosso a julienne, salare, pepare, aggiungere il basilico e cuocere per 10 minuti. **3.** Cuocere gli gnocchi in acqua salata, scolarli, disporli nei piatti di portata con il ragù di verdure e completare con il Grana Padano DOP Riserva grattugiato.



Caffè

IN POLVERE, IN CHICCHI O ESPRESSO ENTRA IN CUCINA PER INTERPRETARE RUOLI ENTUSIASMANTI CHE LO VEDONO INTERPRETE DI RICETTE ANCHE SALATE

di Daniela Falsitta, servizio di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia

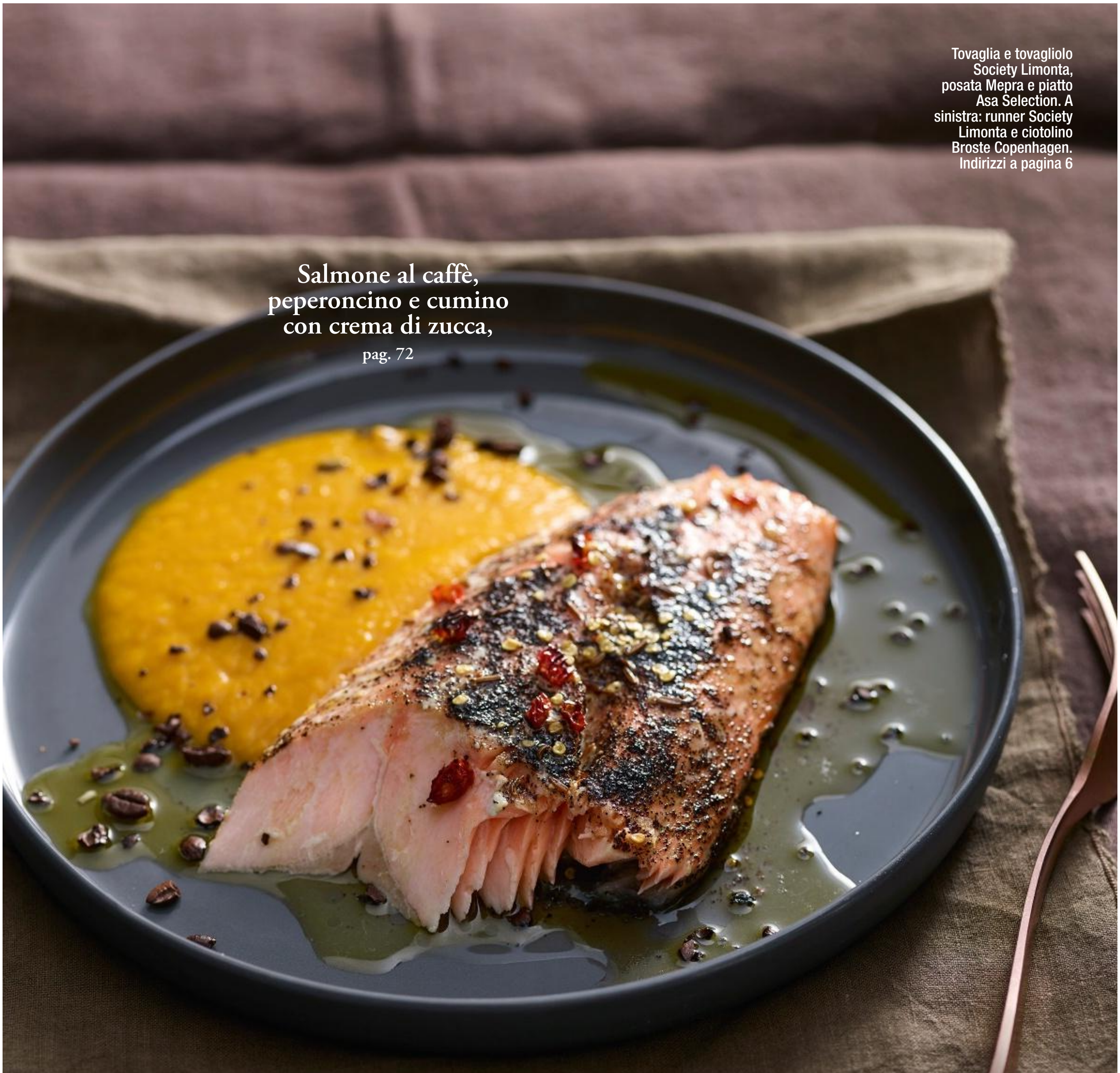
Una novità che arriva in cucina desta sempre un misto di curiosità e anche una piccola preoccupazione: sarà apprezzata dal palato? Nel caso del caffè il discorso è diverso. Prima di tutto questa volta non si tratta di uno dei tanti alimenti esotici che abbiamo imparato a conoscere negli ultimi dieci o vent'anni, ma di un ingrediente che, sotto forma di espresso, il mondo intero associa proprio all'Italia. In secondo luogo la sua capacità trasformista è impensabile finché non lo si è sperimentato a fondo. Si scoprirà, per esempio, che in alcune preparazioni salate, una giusta dose di caffè non copre i sapori e non li trasforma, ma contribuisce a valorizzare il gusto già proprio degli alimenti. Soprattutto nelle marinature di carni o pesci saporiti, come il tonno e il salmone, la polvere di caffè si comporta proprio alla stregua delle spezie, aggiungendo all'intingolo una persistente sfumatura tostata. È d'accordo Carolina Vergnano, responsabile marketing dell'azienda di famiglia, produttrice di caffè dal 1882: "Abbinato con le spezie, il caffè crea mix molto interessanti, che io stessa uso per creare ottimi gelati fatti in casa. Tra questi incontri consiglio quello con i chiodi di garofano, con la cannella e la noce moscata, senza contare il mio preferito, ovvero il caffè con il peperoncino". Ma sotto che forma e quale tipo di caffè si può usare in cucina per preparare piatti dolci e salati? "Tutto dipende dalla ricetta e dai risultati che si vogliono ottenere", continua la Vergnano, "nelle pesche ripiene, un classico della cucina piemontese che si prepara con amaretti, cicoccolato, tuorli e zucchero, mi piace spargere del caffè in polvere, per aumentare la consistenza.

> segue a pag. 71



Risotto al caffè
con lombata di coniglio
al limone,
pag. 72

Posata Mepra e piatto
Bloomingville.
A sinistra, tovaglia
Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6



Tovaglia e tovagliolo Society Limonta, posata Mepra e piatto Asa Selection. A sinistra: runner Society Limonta e ciotolino Broste Copenhagen. Indirizzi a pagina 6

Salmone al caffè, peperoncino e cumino con crema di zucca,
pag. 72

> segue da pag. 68

La polvere di caffè inoltre è efficace per sfumare le carni molto grasse, come il maiale. Quanto al caffè in chicchi, mi piace il Caracolito, una qualità piccola e dolce che aggiunge ai piatti un piacevole effetto cruncy". E che dire del caffè liquido? "Sicuramente è il più difficile da usare e da dosare perché tende a essere sovrastante. Lo vedrei bene soprattutto in certe salse di accompagnamento". A mettere in pratica questi consigli ci pensa anche Elisa Desana, la chef torinese che collabora con l'Accademia Vergnano, uno spazio appena inaugurato nella storica villa di famiglia, a Chieri, con cucina e scuola dedicati alla cultura del caffè. È qui che la chef intende proporre alcuni piatti anche salati che sfruttano le virtù di questo ingrediente: "Penso a una carne saporita come l'anatra marinata in un'infusione di chicchi di caffè sbriciolati nel Moscato, oppure lo immagino con ortaggi dolci come la zucca e il topinanbur. "Quanto al caffè liquido", aggiunge la Desana, "io lo uso per glassare i fondi di cottura degli arrosti, insieme a una punta di miele per smussare la nota amara. La stessa nota che vedo bene in un risotto mantecato con la nostra toma delle viole, specialità piemontese". Ma anche nel risotto con il coniglio, aggiunto all'impasto del pane o nella salsa di accompagnamento al salmone, come vi suggeriamo in queste ricette.



Pane al caffè con guanciale tostato e radicchio

RISOTTO AL CAFFÈ CON LOMBATA DI CONIGLIO AL LIMONE

PER 4 PERSONE
240 g di riso Carnaroli - 1 piccola cipolla bionda - 1,5 litri di brodo vegetale - 1 dl di caffè - 200 g di lombata di coniglio disossata - 1 spicchio d'aglio - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 limone non trattato - 6 chicchi di caffè - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Riducete la polpa di coniglio a bocconcini, sbucciate e schiacciate lo spicchio d'aglio e lasciatelo dorare in una padella con 10 g di burro e 3 cucchiai d'olio. Eliminatelo, unite il coniglio, rosolatelo su fiamma vivace per 2-3 minuti, regolate di sale, sfumatelo con 2 cucchiai di vino bianco, unite 3 dl di brodo bollente e proseguite la cottura per 6-7 minuti.
● **2** Sbucciate e tritate finemente la cipolla, stufatela dolcemente in una casseruola con 3 cucchiai d'olio e un mestolino di brodo, unite il riso, tostatelo nel condimento per circa un minuto mescolando in continuazione, sfumatelo con il vino rimasto e lasciate evaporare.
● **3** Versate il caffè bollente e, quando sarà assorbito, portate a cottura il risotto unendo il brodo rimasto poco alla volta. Regolate di sale, spegnete il fuoco, unite il burro rimasto, mescolate e lasciate riposare il risotto coperto per 2 minuti. Suddividetelo nei piatti, disponete al centro il coniglio con il suo fondo di cottura, completate con la scorza di limone ridotta a julienne, i chicchi di caffè leggermente pestati e servite.

MEDIA
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **400 cal/porzione**

PANE AL CAFFÈ CON GUANCIALE TOSTATO E RADICCHIO

PER 1 FILONE
500 g di farina 0 + quella per la spianatoia - 2,5 dl di caffè - 10 g di lievito di birra - 8 g di caffè macinato - 100 g di guanciale - un cespo di radicchio di Treviso - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Impastate per 10 minuti la farina con il lievito sbriciolato, il caffè appena tiepido e quello macinato, 2 cucchiai d'olio e 10 g di sale. Formate una palla, trasferitela in una ciotola, incidetela a croce, copritela con un foglio di pellicola per alimenti e lasciatela lievitare per 90 minuti o fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.
● **2** Trasferite l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata, formate un filone e mettetelo su una teglia rivestita con carta da forno. Lasciatelo lievitare per 40 minuti e poi cuocetelo in forno preriscaldato a 200° per circa 25 minuti.
● **3** Sfornate il pane e lasciatelo raffreddare su una gratella, tagliatelo a fette e servitelo con le fette di guanciale tostate in padella e le foglie di radicchio tagliate a tocchetti.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + i tempi di lievitazione** ● **Cottura 25 minuti**
● **2740 cal/totali**

SALMONE AL CAFFÈ, PEPERONCINO E CUMINO CON CREMA DI ZUCCA

PER 4 PERSONE
600 g di filetto di salmone - 1 cucchiaino colmo di chicchi di caffè - un pizzico di semi di cumino - 1 peperoncino piccolo piccante secco - 300 g di zucca - 1 scalogno - 2 dl di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pestate il caffè in un mortaio e, sempre con il mortaio, tritate finemente i semi di cumino, eliminate le lische dal filetto di salmone e disponetelo su una teglia rivestita con carta da forno. Insaporite il pesce con una presa di sale, il caffè pestato (tenendone da parte 1/2 cucchiaino per la guarnizione finale), il cumino e il peperoncino sbriciolato e irroratelo con 3 cucchiai d'olio.
● **2** Coprite il salmone e lasciatelo marinare in luogo fresco per 30 minuti. Mondate la zucca, eliminate i semi e i filamenti, sbucciatela, tagliatela a dadi e cuocetela in una casseruola con lo scalogno sbucciato e tritato, 3 cucchiai di olio e il brodo bollente, per circa 10 minuti fino a che diventa morbida. Frullatela con un mixer a immersione e tenetela in caldo.
● **3** Cuocete il salmone in forno già caldo a 180° per 10 minuti. Sfornatelo e dividetelo in porzioni. Disponetelo al centro dei piatti sopra la salsa di zucca. Cospargete quest'ultima con il caffè pestato tenuto da parte e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **360 cal/porzione**


To.Da. CAFFÈ
l'Espresso
GATTOPARDO
Caffè Italiano
TO.DA caffè
UN BUON CAFFÈ
OGNI SANTO GIORNO
PROVA LE CAPSULE COMPATIBILI CAFFITALY* IN 6 MISCELE
*IL MARCHIO CAFFITALY NON È DI PROPRIETÀ DELLA TO. DA. CAFFÈ SRL NÈ DI AZIENDE AD ESSA COLLEGATE.
To.Da. Caffè Srl - C.da Canne Masche snc - 90018 Z.I. Termini Imerese (PA)
Tel. 091 903773 - 091 8140074 - www.todacaffe.it - info@todacaffe.it


A vincere
ci prendiamo gusto
CANNAMELA
Alloro
(Lauro)
FRANTUMATO
CANNAMELA
Origano
FOGLIE
i Piccantissimi
CANNAMELA
Peperoncino
MACINATO
EXTRAPICCANTE
CANNAMELA
Zenzero
MACINATO
CANNAMELA
Curcuma
MACINATA
CANNAMELA
Pepe Nero
MACINATO
CANNAMELA
Rosmarino
FOGLIE
PREMIATO DAI
QUALITY
AWARD
2018
CONSUMATORI
Per il secondo anno consecutivo gli italiani hanno premiato
la qualità superiore dei prodotti Cannamela con il Quality Award,
il premio assegnato direttamente dai consumatori.
www.cannamela.it • seguici su
CANNAMELA



CHEZ BABS

Dessert piccini e confortanti che si possono preparare in anticipo e consumare, come dice Barbara, senza parsimonia in qualsiasi momento. Sono i dolcetti gelato al caffè di **chez-babs.com**. I biscotti sono a base di riso Venere e per quanto riguarda il gelato la padrona di casa ci tiene a precisare che è fatto rigorosamente in casa. Lei suggerisce una ricetta fatta con latte condensato, panna, caffè solubile, liquore al caffè ed essenza di vaniglia.

COFFEE JOURNALMAG

Per Noemi **coffeejournalmag.wordpress.com** è il luogo virtuale in cui sorseggiare - proprio come fa lei con il caffè, ogni volta che progetta e realizza qualcosa di appagante - post che parlano di fotografia, musica, tendenze e ovviamente anche di cibo. Lei è fotografa e giornalista e il caffè compare spesso e volentieri anche nelle sue ricette. Una tra tutte questo dessert a strati con vaniglia e caffè, realizzato con la farina Arifa Ruggeri, una miscela di farine bio a basso contenuto di zuccheri.





MADAME GATEAU

Inizialmente ha fatto capolino online con un semplice profilo facebook. Dopo qualche anno, ha sentito l'esigenza di darsi più spazio e di aprire un diario online, per annotare ricette, trucchi e storie. **Madamegateau.it**, ovvero Marilisa, non nasconde di essere una golosona e sul suo sito si trovano torte, pasticcini e dolci. Tra questi un fragrante plum cake al caffè (foto).

Clicca il chicco

L'AROMA DI CAFFÈ ACCOMPAGNA LA NAVIGAZIONE ATTRAVERSO SITI E PROFILI SOCIAL CHE LO USANO COME INGREDIENTE TOP DI DELIZIOSE RICETTE

di Barbara Roncarolo

LE VOSTRE FOTO SU INSTAGRAM

Le tazzine e i chicchi di caffè sono tra i soggetti più fotografati su Instagram, ma anche le ricette in cui questo elemento è protagonista riservano belle sorprese. È il caso del pudding ai semi di chia e caffè di **@confemporaneofood**, che è proprio specializzata in superfood. E anche delle incantevoli madeleine di **@lovelifelunch**, dei mini banana bread ciocco e caffè di **@dolce_salsarosa** e delle ciambelle al caffè senza lattosio di **@mumecakefrelis**.



Tra castelli e filari

VIAGGIO A EST, NELLE PIANURE AI CONFINI DEL VENETO, PER SCOPRIRE PAESAGGI UNICI ED ECCELLENZE ENOLOGICHE

a cura di Roberta Fontana, testo di Enrico Saravalle, abbinamento di Sandro Sangiorgi



Veneto Orientale, pochi chilometri da Venezia. Da un lato, la pianura e le ondulazioni della Marca Trevigiana. Dall'altro le spiagge di Caorle e Bibione e le lagune amate da Hemingway. In mezzo, un territorio ricco di suggestioni artistiche e paesaggistiche che annovera le memorabilia medievali del Palazzo dei Cento a Portogruaro e del Castello di Cordovado, le architetture severe di chiese, pievi e abbazie (come Summaga, dove i monaci benedettini fecero ripartire, dopo il Mille, la coltura della vite), le seconde case di gusto palladiano dei nobili Serenissimi (Villa Bornancini, Villa Correr Agazzi), gli antichi mulini diventati, come a Belfiore, Musei della Civiltà Contadina, i boschi di Lison e Annone, le oasi naturalistiche (tra cui la Riserva WWF a Fossalta), i parchi e i giardini attraversati dal fiume Lemene (succede a Villa Bombarda).

Un territorio conosciuto per la produzione vitivinicola già dagli imperatori Romani che, insieme a legionari e senatori, arrivavano qui percorrendo la Via Postumia o la Via Annia. Oggi, seguendo la Strada dei Vini Doc Lison Pramaggiore si scoprono capitali del vino come Portogruaro, Pramaggiore e Annone Veneto.

Proprio ad Annone si trova una delle realtà più interessanti, Tenuta Sant'Anna (tenutasantanna.it): con più di mezzo secolo di presenza nel cuore della Doc e un country side che è un tappeto di vigne, un ampio salone è dedicato all'accoglienza degli amanti del bere bene. In azienda si privilegia la produzione di vini da monovitigno, esaltando le caratteristiche di ogni uva. Nel libro d'oro della Tenuta, vini austeri ispirati al rigore della viticoltura friulana e la sorprendente effervescenza degli spumanti.

Sono proprio le bollicine i fiori all'occhiello della maison: il top è il Prosecco nelle versioni Brut, Extra Dry e Millesimato prodotto, quest'ultimo, solo con le migliori uve Glera di ogni annata. A seguire, spostandoci di qualche chilometro dal cuore della tenuta, il Cartizze, tra gli spumanti uno dei più ricercati che nasce nella microzona di Cartizze. La linea si completa con gli Spumanti Brut di Pinot, Moscato e le Cuvée nelle versioni Blanche e Rosé. Tutti da provare.







REALY EASY STAR (4)

Dall'alto a sinistra, in senso orario, quattro tappe da non perdere nel tour: la veduta di Portogruaro dal fiume Lemene; il mulino ad acqua di Stalis, a Gruaro; uno scorcio del centro storico di Caorle; Borgo Castello a Cordovado, sulla Strada dei Vini Doc Lison Pramaggiore.

La Tenuta Sant'Anna è incastonata in un impareggiabile country side, dove i filari di viti si rincorrono a perdita d'occhio

PANZANELLA AUTUNNALE DESTRUTTURATA

PER 4 PERSONE

4 fette di pane di segale - 2 cipolline rosse - 20 code di gamberi sgusciate - 1 zucca Butternut - 4 fette di speck - 24 foglie di salvia - aceto rosso - brodo vegetale - glassa all'aceto balsamico (facoltativa) - polvere di capperi - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Portate a bollore in un pentolino 150 ml di aceto, 200 ml di acqua e un pizzico di sale. Cuocetevi per 2-3 minuti le cipolline, sbucciate e tagliate a spicchietti. Scolatele, raffreddatele in acqua e ghiaccio e scolatele nuovamente.
● **2** Tagliate la zucca a metà e, con uno scavino, ricavate 24 palline (potete utilizzare il resto della polpa per un'altra preparazione). Scaldate un filo d'olio in una larga padella e rosolate le palline per 8-10 minuti finché sono tenere e leggermente dorate. Condite con sale e pepe e tenete da parte in caldo. Nella stessa padella rosolate lo speck a pezzetti, finché diventano dorati e croccanti, poi tenete da parte. Unite nella padella 3 cucchiai di olio e rosolate i gamberi per 2-3 minuti; salate, pepate e togliete dal fuoco. Scaldate in un pentolino a parte un dito di olio, friggetevi le foglie di salvia finché sono croccanti e scolatele su carta da cucina.
● **3** Tostate nel frattempo le fette di pane, in forno o nel tostapane, e disponetele nei piatti. Guarnitele con le palline di zucca, le code di gamberi, gli spicchietti di cipolla lo speck croccante e le foglie di salvia fritte. Versate in ogni piatto pochi millimetri di brodo vegetale tiepido e spolverizzate i bordi con la polvere di capperi. Se vi piace, condite la panzanella con qualche goccia di glassa al balsamico.

FACILE ● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **350 cal/porzione**



BERE GIUSTO

Il Prosecco del Veneto orientale ha un'espressione peculiare: lontano dalle accattivanti rotondità delle colline assume una maggiore autorevolezza gustativa, la sua terragna intensità è modulata dal lieve residuo zuccherino e apre ad accostamenti arditi, come quello in cui la viva trama dello spumante coglie la tenera, aromatica e cedevole fusione tra i gamberi, il pane e la zucca.

LE NOSTRE SCELTE

Brut Millesimato Prosecco Doc, Loncon di Annone Veneto (VE), Tenuta Sant'Anna

Cuvée Rosé Spumante Brut, Loncon di Annone Veneto (VE), Tenuta Sant'Anna

Brut di Pinot Spumante Brut, Loncon di Annone Veneto (VE), Tenuta Sant'Anna



Tempo di nocciole

VERO GIOIELLO DELLA NOSTRA PASTICCERIA, HANNO UNA INSOSPETTABILE VOCAZIONE ANCHE PER I PIATTI SALATI

di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



FOTO REALY EASY STAR (3)





La collina è l'habitat ideale per la coltivazione del nocciolo: qui accanto, dall'alto, noccioleti in provincia di Viterbo (Lazio), Langhe (Piemonte) e Campania, zone d'elezione di varietà di eccellenti, Igp e Dop.

In queste pagine: piatti Serax, Broste Copenhagen, Sonia Girotto l'Officina della Ceramica; posate Rivadossi, Mepra; tovaglie Society Limonta; tessuti de L'Opificio. sIndirizzi a pag. 6

Spaghetti con le nocciole

(Campania)

pag. 82



Sono l'ingrediente imprescindibile di memorabili creme da spalmare e storici cioccolatini, senza scordare wafer, gianduiotti, gelati e il classico torrone. Inutile negarlo, nell'immaginario dei più le nocciole sono indissolubilmente legate alle golosità dolci, industriali o artigianali che siano. Buonissime tal quali, mostrano una particolare vocazione per l'utilizzo in cucina anche nei piatti salati: il loro sapore pieno dà un tocco speciale a sughi e ripieni, la loro croccantezza si presta a panature fragranti al punto giusto. In materia di corilicoltura (il termine tecnico per indicare la coltivazione del nocciolo) siamo i secondi al mondo, a grande distacco dalla Turchia, ma le nostre varietà sono orgogliosamente le più rinomate in assoluto, certificate Dop e Igp. Le nocciole nostrane sprigionano infatti un aroma particolarmente intenso rispetto a quelle provenienti da altri Paesi perché dopo la raccolta vengono essiccate e lavorate con metodi che ne preservano le eccellenti qualità organolettiche: polpa bianca, soda e dolce.

> segue a pag. 81

DALLA BAVIERA TANTE SPECIALITÀ CHE SAPRANNO CONQUISTARTI.



UNA GRANDE VARIETÀ DI PRODOTTI OTTIMI E GENUINI, PROCESSI PRODUTTIVI ALL'AVANGUARDIA E TANTO CONTROLLO: QUESTA È LA RICETTA DI UNA GAMMA DALLA BONTÀ INCONFONDIBILE.

Scopri tutto il gusto dei prodotti della Baviera, frutto di una natura generosa, di materie prime ottime, ma anche di elevati standard di sicurezza e di tecnologie evolute. In una parola: di tanta qualità. milch.bayern e.V l'associazione delle latterie e dei caseifici della Baviera, è ambasciatrice della genuinità dei prodotti lattiero caseari di questa regione e ne garantisce la bontà presentandola come un valore trasversale e comune a un ricco assortimento. Tante sono infatti le specialità prodotte: dallo yogurt al burro, dai formaggi freschi a quelli stagionati della grande tradizione gastronomica, al semplice latte, che con la sua genuinità saprà conquistare ogni palato e diventare protagonista di tante ricette.

Crema al latte e Obstler



Ingredienti per quattro persone:

4	tuorli
125 g	di zucchero
½	litro di latte
1	bicchierino di Obstler alla frutta bavarese (del gusto preferito)
	Zucchero vanigliato

Preparazione:

Fai bollire il latte con una punta di zucchero vanigliato, quindi spegni il fuoco. In un'altra casseruola monta i tuorli con lo zucchero e diluiscili con il latte versato a filo. Aggiungi un bicchierino di Obstler al gusto che preferisci, rimetti sul fuoco e fai addensare la crema senza portare a bollore. Alle prime bollicine spegni, togli la crema dal fuoco e servila da sola o in accompagnamento ad altri dolci.

MILCH.BAYERN



Crostata di nocciole
(Lazio)
pag. 82

> segue da pag. 79

Da Nord a Sud, l'Italia ha un grande potenziale di sviluppo grazie a un habitat particolarmente vocato alla coltivazione di varietà eccellenti, tanto che alcune grandi aziende dolciarie hanno deciso di investire in Toscana e Sicilia per creare in un prossimo futuro una filiera tutta loro e garantire la tracciabilità della materia prima. Storicamente, invece, la nostra produzione si è sempre concentrata in tre regioni: Piemonte, Lazio e Campania. La Tonda Gentile Trilobata Igp è uno dei prodotti identitari delle Langhe, insieme a tartufo e grandi vini, sapori collinari che caratterizzano questa terra costellata di borghi e castelli. La Gentile ha ispirato il tipico bonet, i baci di dama e altre soavi tentazioni. Le dimensioni, la forma quasi perfettamente sferica e l'elevata pelabilità sono i pregi che ne fanno la nocciola più ambita dai pasticcieri, ideale per le preparazioni che esteticamente richiedono frutti interi.
Oltre a quella piemontese, c'è un'altra Tonda Gentile, la Romana Dop, con polpa compatta e particolarmente croccante. Nella suggestiva Tuscia Viterbese, la sua principale zona di coltivazione, viene aggiunta, tritata, al coniglio in casseruola, oltre che utilizzata per una moltitudine di dolcetti, dai tozzetti ai mostaccioli. Nella provincia di Salerno, l'ex paesino agricolo di Giffoni è salito alla ribalta per due eccellenze che portano il suo nome: il Film Festival e la Nocciola Igp. Tonda, aromatica e facilmente pelabile, viene interpretata dai ristoranti locali come condimento per la pastasciutta, anche in abbinamento con i profumati porcini, altra delizia locale.

SPAGHETTI CON LE NOCCIOLE (Campania)

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 200 g di nocciole non pelate - 2 acciughe sotto sale - 1 spicchio d'aglio - 1 ciuffo di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Immergete le acciughe in una ciotola d'acqua tiepida per 20 minuti, scolatele, sciacquatele, pulitele e sciacquatele nuovamente. Tritate le nocciole grossolanamente nel mixer.
● **2** Sbucciate l'aglio, schiacciatelo e fatelo dorare in una padella con 4 cucchiai d'olio, poi eliminatelo. Unite le nocciole e tostatele su fiamma bassa, mescolando spesso. Unite le acciughe e mescolate per stemperarle.
● **3** Intanto, lessate la pasta in acqua salata in ebollizione, scolatela al dente, trasferitela nella padella con le nocciole, mescolate su fiamma vivace e completate con foglioline di prezzemolo pulito e una macinata di pepe.

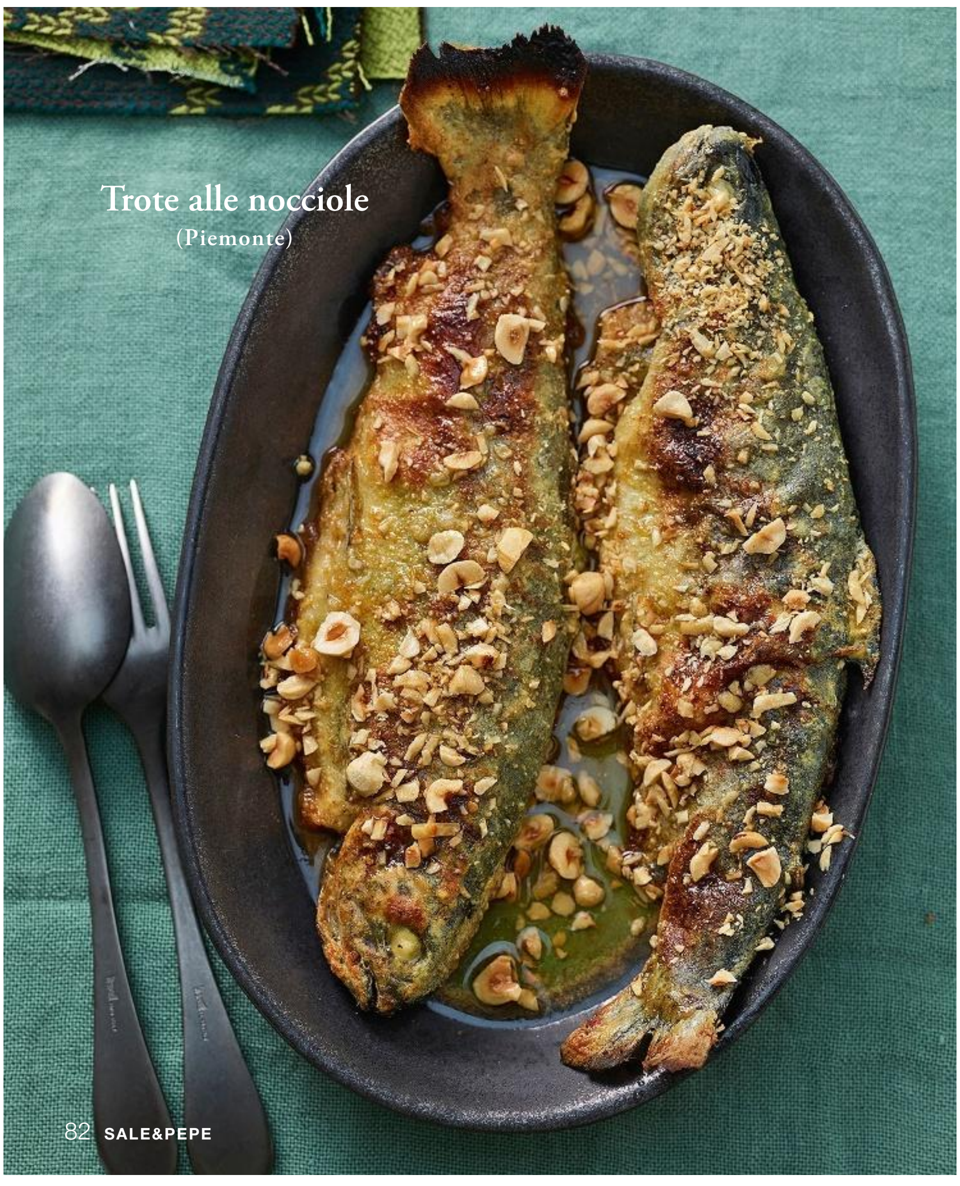
FACILISSIMA
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **580 cal/porzione**

TROTE ALLE NOCCIOLE (Piemonte)

PER 4 PERSONE
4 trote iridee pulite - 2 uova - 1/2 bicchiere di Marsala - 50 g di nocciole tostate - 50 g di farina - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Sciacquate le trote, asciugatele, insaporitele nella cavità addominale con una presa di sale e una macinata di pepe e passatele prima nella farina e poi nelle uova leggermente sbattute.
● **2** Fate fondere il burro in una padella che possa andare in forno, unite 3 cucchiai d'olio e friggetevi le trote su fiamma vivace, 2 minuti per lato.
● **3** Spruzzate con il Marsala, unite le nocciole tritate grossolanamente, cuocete per 1 minuto, poi infornate a 180° per 10 minuti.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **550 cal/porzione**



Trote alle nocciole
(Piemonte)

CROSTATA DI NOCCIOLE (Lazio)

PER 8 PERSONE
300 g di farina + quella per la spianatoia - 150 g di burro - 80 g di zucchero semolato - 3 g di lievito per dolci -1 limone non trattato - 1 uovo - 1 tuorlo - sale per il ripieno: 350 g di nocciole tostate -100 g di zucchero - 3 uova - 1 dl di liquore all'amaretto - 1 limone e 1 arancia non trattati - zucchero a velo

● **1** Riunite nel mixer la farina con il burro freddo a dadini, il lievito, lo zucchero, la scorza del limone grattugiata e un pizzico di sale; frullate fino a ottenere un composto a briciole. Unite l'uovo e il tuorlo, frullate fino a che la pasta rimane attaccata alle lame del mixer, formate un panetto, appiattitelo, avvolgetelo in un foglio di pellicola e fate riposare in frigo per 2 ore.
● **2** Stendete la pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia dello spessore di 3 mm e trasferitela in uno stampo da crostata di 20 cm. Eliminate la pasta eccedente e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.
● **3** Tritate le nocciole non troppo fini nel mixer con 50 g di zucchero semolato. Sgusciate le uova, separate i tuorli dagli albumi e montate i primi con lo zucchero restante, aiutandovi con un paio di fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite le nocciole, il liquore, la scorza grattugiata di arancia e limone e gli albumi montati a neve; amalgamate bene.
● **4** Versate il ripieno preparato sulla base di frolla e cuocete la crostata nella parte bassa del forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Levatela dallo stampo, lasciatela raffreddare su una gratella e completate con zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 40 minuti** ● **700 cal/porzione**



Zafferano: prezioso come oro

Oltre l'eccellenza. Il **Consorzio Zafferano di Nepi** è anche biodiversità e passione da condividere. Con l'iniziativa *Gusto & Fantasia*

Lo zafferano è un prodotto prezioso. Ma il suo valore sale alle stelle quando diventa trait d'union tra produttori, ristoratori e intenditori. Succede nell'autentica Bassa Tuscia etrusca e intorno al lago di Bracciano, con l'iniziativa *Gusto & Fantasia* ideata dal **Consorzio Zafferano di Nepi** coinvolgendo i migliori ristoranti e punti ristoro della zona. Ambassador del progetto, lo *Chef stellato Fabio Pesticcio* che ha messo a disposizione la propria esperienza, con tecniche di cottura e segreti nella creazione di menu raffinati. Scegliendo un locale partner del **Consorzio dello Zafferano di Nepi** sarai sicuro di trovare un alto livello di qualità, con chef attenti all'eccellenza delle materie prime e alla loro provenienza.

ZAFFERANO DI NEPI
CONSORZIO

PARTNER UFFICIALE 2018/2019
ZAFFERANO DI NEPI CONSORZIO
Qui si utilizza solo Zafferano di Nepi

CONSORZIO ZAFFERANO DI NEPI PRESENTA:

GUSTO & FANTASIA

27 OTTOBRE - 18 NOVEMBRE

NEI RISTORANTI DEI COMUNI DI:
NEPI, RONCIGLIONE, CIVITA CASTELLANA, SUTRI, CAPRAROLA, CASTEL SANT'ELIA, ANGUILLARA SABAZIA, TREVIGNANO ROMANO, FORMELLO, CESANO, MORLUPO.
LE SPECIALITÀ CON L'ORIGINALE ZAFFERANO DI NEPI A KM.0

• 1 MENU DIVERSO A BASE DI ZAFFERANO OGNI 7 GIORNI

SCOPRI I LOCALI ADERENTI SU
consorziozafferanodinepi.it



Spalla di agnello con crema di patate allo zafferano, cicoria, olio di patate arrosto e chips viola.
È una proposta dello *Chef stellato Fabio Pesticcio*, che ha curato la formazione degli Chef per i ristoranti iscritti al progetto *Gusto & Fantasia* del **Consorzio Zafferano di Nepi**.


PESCANOVA
MINI E' IL BURGER
MAXI E' IL GUSTO!
PESCANOVA
MINIBURGER DI MERLUZZO
Tapas
CROCCANTI IN FORNO
SENZA GLUTINE
360g
Stare insieme è più croccante con le Tapas Pescanova! Tanti modi sfiziosi di gustare il buono che viene dal mare, come i Miniburger: piccoli burger del miglior merluzzo avvolti da una fragrante panatura di mais e riso. Provali in forno, sentirai che gusto!
Prova anche le altre Tapas
che abbiamo preparato per te.
STRACCETTI DI BACCALA'
BOCCONCINI DI MERLUZZO
CHELE
FISH 'N' ROLL
PESKITOS
POLPETTINE DI PESCE
CHOPY ALL'UOVO
PIRULETAS DI MAZZANCOLLE
pescanova.it
momic

Sua Maestà la Pasta

IL SET PER RENDERE ONORE ALLA REGINA DEL NOSTRO PAESE

di Monica Pilotto

1



2



3



4



5



6



7



● **1** Coppia di presine in silicone a forma di farfalle (Monkey Business, € 17). ● **2** Icona di design lo scolapasta in acciaio inox con piedini in fusione di ottone, firmato Philippe Starck (Alessi, € 299). ● **3** Grattugia in acciaio inox (Cilio, cm 15x9x8, € 26,20). ● **4** Per sfoglia, tagliatelle e tagliolini la macchina a manovella con rulli in alluminio e base in faggio (Otello di Marcato, € 182,90). ● **5** Piatto in porcellana per servire la pasta (Easy Life, diam. cm 30, € 23). ● **6** In vetro borosilicato le ampolle con fiala e cucchiaio per dosare il condimento (Quanto Basta di Ichendorf, € 20 l'una). ● **7** Sfogliatrice fino a 10 livelli di spessore (€ 126) e tagliapasta per tagliolini, trenette, spaghetti e fettuccine (€ 126) Kenwood. Indirizzi a pagina 6

Pizzoccheri, bavette, canederli, cappelletti. E ancora: bucatini, fusilli, orecchiette, calamarata, busiate e malloreddus sono solo alcuni degli oltre 300 formati, tra pasta fresca e secca, che si possono asaggiare in tutte le salse nelle nostre regioni. È innegabile affermare che la pasta per gli italiani è una cosa seria, è quello che per Proust è la madeleine. Secondo gli ultimi dati resi noti da Aidepi (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane), siamo leader mondiali di produzione con 3,36 milioni di tonnellate e di consumo con 24 kg a testa. Fresca o secca che sia, la pasta fa parte del nostro Dna, basta vedere con quale facilità arrotoliamo gli spaghetti. Non stupisce quindi che, aiutati dall'attrezzatura necessaria, prepararla e abbinarla al sugo giusto per noi sia un gioco da ragazzi.

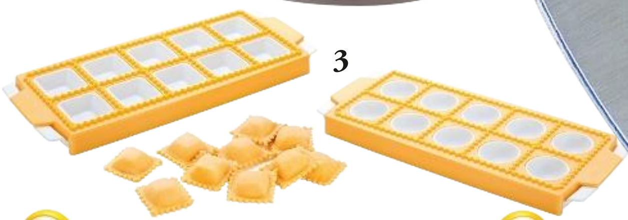
> segue a pag. 118



1

2





3



4



5



6

> *segue da pag. 117*

E in attesa che arrivi in cucina la stampante 3D, con la quale personalizzare forme e impasti, noi continuamo felici e appagati a mettere le mani in pasta affidandoci all'attrezzatura più classica. Per preparare la sfoglia a mano basta affidarsi all'indistruttibile macchina a manovella con rulli per diversi spessori, oppure alle sfogliatrici da applicare ai più attuali robot da cucina, con impostazioni di spessore e tagliapasta per realizzare diversi formati. Con la sfoglia poi si prepara la pasta ripiena - ravioli e agnolotti - in un battibaleno, usando i pratici stampi che la mettono in forma. Per i più pigri la soluzione è la macchina che sforna tutti i tipi di pasta fresca in una manciata di minuti: basta inserire gli ingredienti e, come per magia, fa tutto lei. Per tutti gli altri bastano pentola, scolapasta, bilancia per dosare i giusti ingredienti, grattugia perché non può mancare il cacio sui maccheroni, set per distribuire il condimento quanto basta, fondina e posate per servirla a tavola. Piatto iconico della cucina italiana, famoso in tutto il mondo, in suo onore quest'anno si festeggia il 20° World Pasta Day il 25 ottobre a Dubai.

7



● **1** Sulla bilancia con timer incluso, da appendere a parete, si possono pesare più ingredienti insieme (Pusher, € 24,40). ● **2** Pentola per la pasta Kikka in acciaio inox (a partire da diam. cm 16, € 125,40 fino a diam. cm 24, € 183,80) e scolapasta in acciaio inox (diam. cm 24, € 140,50). Entrambi di Sambonet. ● **3** Stampi per 10 ravioli tondi e 10 quadrati (Tescoma, € 11,90 l'uno). ● **4** Porta l'allegria in cucina il divertente scolapasta in materiale plastico con gli occhi al posto dei manici (Ototo, € 16,80). ● **5** Dosatore per spaghetti in acciaio inox con rivestimento Golden Pink (Voile, design Paolo Gerosa per Alessi, € 23). ● **6** Pinza per spaghetti e pala per servire le lasagne "Italia" in lega argentata (Zanetto, a partire da € 95 l'una). ● **7** Pasta Maker prepara tutti i tipi di pasta fresca in meno di 10 minuti; completa di due programmi preimpostati, ha bilancia integrata, 8 trafile per spaghetti, penne, fettuccine e lasagne e vano contenitore (Philips, € 279,99). Indirizzi a pagina 6



I NUMERI DELLA QUALITÀ

1500
allevamenti controllati

20
macelli dedicati

3
laboratori di sezionamento

10
prosciuttifici



Il Prosciutto di Norcia IGP è diventato grande

PRESENTATO IL PROGETTO DI RILANCIO FINANZIATO DAL FONDO EUROPEO AGRICOLO NEL 18° COMPLEANNO DELLA SPECIALITÀ UMBRA

È l'anno della maturità per il **Prosciutto di Norcia IGP**. Dalla prima marchiatura del 2000 ha mantenuto qualità, bontà e tradizione mentre guarda al futuro con una nuova grafica e una buona crescita sul mercato. Tra le attività un viaggio nelle città italiane per far conoscere il prosciutto e suscitare il desiderio di visitare una terra magnifica che ha saputo reagire con forza al sisma del 2016. A vigilare, il Parco tecnologico agroalimentare 3A, l'ente di controllo incaricato dal ministero per l'attività di verifica del rispetto del disciplinare di produzione, dal controllo degli allevamenti fino alla marchiatura a fuoco, per ottenere la certificazione di Indicazione geografica protetta. Prosciutto di Norcia IGP è destinatario del *Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale misura 321, "L'Europa investe per le zone rurali"*.

Scopri di più su prosciuttodinorcia.com

COME SI RICONOSCE L'AUTENTICO PROSCIUTTO DI NORCIA

- FORMA A PERA
- MARCHIO PROSCIUTTO DI NORCIA IGP
- GUSTO SAPIDO E MAI SALATO
- PROTETTO DALLA SUGNA ESTERNA PER UNA MAGGIORE MORBIDEZZA
- PESO NON INFERIORE A KG. 8,5

Grani di Sicilia

CON GLI ANTICHI SFARINATI DELLA SUA ISOLA, IL MAESTRO PANIFICATORE TOMMASO CANNATA PREPARA PANI, FOCACCE E ALTRE DELIZIE AL 100% MADE IN SICILY

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi



Pane di Tumminia con mandorle e olive, pag. 90

TOMMASO CANNATA, messinese doc, è cresciuto nello storico panificio di famiglia, attivo da quattro generazioni. Valorizzare il territorio è la sua filosofia, che privilegia l'eccellenza di piccoli e spesso poco conosciuti agricoltori siciliani. Con La Boutique del Pane a Messina (panificiocannata.it), nel 2016 Tommaso è stato nominato fornaio Best in Sicily mentre a Milano ha da poco aperto un secondo spazio. Unico panificatore della Chic (Charming Italian Chef), si cimenta anche con street food e piatti caldi.



Si chiama "Turi" (da Salvatore) il lievito madre che Tommaso ereditò dal prozio e che ha curato e conservato con amore per anni, quasi fosse uno di famiglia. E con Turi oggi prepara tutti gli impasti, dai pani alle focacce, in gran parte con grani duri antichi siciliani. Proprio per diffondere la conoscenza di queste varietà dimenticate, che regalano agli sfarinati aromi intensi e unici, e fare apprezzare al Nord le specialità del messinese, Cannata ha deciso di aprire un panificio anche a Milano. Se il nome, Sicilian Bakery, si ispira ai locali anglosassoni con angolo bar, che sfornano delizie e servono caffè a ogni ora del giorno, l'anima è intimamente mediterranea. Filoni e pagnottelle di grano Tumminia, macinato e pietra e biologico, dalla crosta dorata e l'aroma di miele; l'iconica focaccia messinese (vedi pagina seguente) con la scarola e il formaggio di capra, a base di farina biologica *Evolutiva*, nata dall'incontro degli agricoltori dell'Associazione siciliana Simenza con Molino Quaglia; i pitoni, panzerottini con lo stesso impasto. I siciliani, ma anche i milanesi, ringraziano.





AUTOLISI
Questa tecnica (miscelare la farina con l'acqua e farla riposare circa 40 minuti prima di lavorarla) rende l'impasto elastico e il pane più gonfio. È utile in particolare con le farine di grani antichi come il Tumminia, che hanno poca forza (sviluppano meno glutine). Così si riducono i tempi di impasto perché la farina, assorbendo circa il 50% di acqua, sviluppa alcuni enzimi che facilitano la fermentazione e rendono il composto più malleabile.





PANE DI GRANO TUMMINIA ALLE MANDORLE E OLIVE

PER UN FILONE DI 700 G
1 kg di farina di grano duro siciliano Tumminia macinato a pietra - un panetto di lievito madre fresco - 1 cucchiaino di miele di limone siciliano (di Leonforte) - 200 g olive nere denocciolate - 200 g mandorle di Barrafranca - 20 g di sale

● **1** Raccogliete la farina in una ciotola, versate 600 g di acqua e impastate delicatamente per circa un paio di minuti, in modo da farla assorbire. Lasciate riposare il composto per circa 40 minuti (è l'autolisi, vedi sopra).
● **2** Prelevate dal panetto 300 g di lievito madre.
● **3** Dopo il riposo riprendete l'impasto, aggiungete il lievito, il miele, 200 g di acqua, poca alla volta, e infine il sale.
● **4** Impastate con le mani delicatamente facendo attenzione perché la farina di Tumminia non va lavorata con forza.
● **5** Dopo circa una decina di minuti, quando tutta l'acqua sarà assorbita, trasferite l'impasto sul piano di lavoro e aggiungete le olive e le mandorle.
● **6** Impastate per 2 minuti, poi pesate 700 g di impasto, formate un panetto e fate riposare per circa 30 minuti.
● **7** Riprendete l'impasto, dategli la forma di un filone e fatelo riposare per un'altra mezz'ora. Trasferitelo in un recipiente e lasciatelo lievitare per circa 3 ore in un luogo caldo oppure tutta la notte in frigo. Trascorso il tempo di lievitazione, cuocete il pane in forno a 230° per 10 minuti e proseguite poi per 35 minuti a 200°, finché si sarà formata una bella crosta.







I CHICCHI DI UNA VOLTA
Sono oltre 50 le varietà di grani autoctoni siciliani, chiamati un po' impropriamente "antichi": in realtà erano coltivati un secolo fa e sono stati progressivamente abbandonati a favore di tipologie più produttive. Oggi le sementi tradizionali sono in grande riscoperta, sia per il profilo organolettico, più ricco e variato, sia perché (secondo molti) contengono una tipologia di glutine più digeribile rispetto al grano moderno.

FOCACCIA MESSINESE ALLA SCAROLA

PER UNA FOCACCIA DI 3 KG
1 kg di farina di grano tenero bio Petra Evolutiva (Molino Quaglia) - 20 g di sale - 300 g lievito madre fresco - 10 g di malto d'orzo - 400 g di Tuma (formaggio di pecora) - 500 g di scarola - 800 g di pomodori San Marzano - 10 filetti di acciughe - 60 g di olio extravergine d'oliva Sicilia Igp

● **1** Raccogliete la farina in una ciotola, versate 500 g di acqua, aggiungete il lievito, il malto, 40 g d'olio e infine il sale.
● **2** Impastate gli ingredienti e amalgamateli, trasferite il composto sul piano di lavoro leggermente infarinato e continuate a impastare versando 150 g di acqua poca alla volta (per circa 5-10 minuti).
● **3** Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare in luogo tiepido per 20 minuti circa.
● **4** Riprendete l'impasto, prelevatene 1,3 kg e stendetelo in una teglia di 60x40 cm unta con l'olio rimasto.
● **5** Distribuitevi sopra le acciughe ridotte a tocchetti.
● **6** Proseguite la farcitura con la tuma a striscioline, la scarola tagliata finemente e i pomodori a cubetti. Fate lievitare la focaccia per circa 40 minuti in luogo tiepido. Trascorso il tempo di lievitazione, cuocetela in forno a 230° per 25 minuti e servitela calda.




1


2


3


4


5


6

DA MESSINA A MILANO

La Cannata Sicilian Bakery di Milano (corso Indipendenza 2) è un locale eclettico, aperto dalla prima colazione all'aperitivo: bar, bistrò per un pranzo veloce, gastronomia. Oltre al pane e alle focacce, il principe del panificio è l'arancino siciliano doc, a punta, con riso Carnaroli coltivato vicino a Catania e panatura da grano locale. Piatti caldi (caponata, mozzarella in carrozza), dolci (cannoli e brioche con la tuppa), oli, vini e birre completano l'offerta.





Ciotola di Sonia Girotto, di L'Officina della ceramica; postate di Lene Bjerre. A destra : piatto di Muji, tovagliolo Zara Home. Indirizzi a pagina 6

Insalate con la frutta

LA FRESCHEZZA DI POMPELMI, CACHI MELA E MANGO ACCOMPAGNA ZUCCHE, FINOCCHI, GAMBERI E SALUMI

A cura di Silvia Bombelli, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi



DI AGRUMI, SALSA DI SEDANO, CAPPERI E UVETTE

PER 4 PERSONE
1 pompelmo giallo - 1 pompelmo rosa - 2 arance - 2 clementine - 2 mapo - 1/4 di melagrana - 1 cuore di sedano verde - 3 cucchiai di capperi sott'aceto - 3 cucchiai di pinoli - 2 cucchiai di uvetta - 2-3 cm di zenzero fresco - il succo di 1/2 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pelate tutti al vivo gli agrumi. Tagliateli a fette raccogliendo il succo in una ciotola: aggiungetevi il succo di limone, sale, pepe e mescolate.
● **2** Tagliate il sedano a dadini e lo zenzero a julienne. Scaldate una padella antiaderente, aggiungete 2 cucchiai di olio, lo zenzero, i pinoli e fateli dorare. Unite l'uvetta, i capperi ben sgocciolati e lasciate insaporire per 3 minuti mescolando. Fuori dal fuoco unite il sedano, poco sale e 2 cucchiai di olio.
● **3** Disponete gli agrumi nei piatti, condite con il loro succo e con la salsina di uvetta, pinoli e capperi. Guarnite con i chicchi di melagrana e servite.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 10 minuti ● 180 cal/porzione

DI MELE, CAVOLO ROSSO E BACON

PER 4 PERSONE
300 g di cavolo cappuccio rosso - 1 mela verde Granny Smith - 1 fetta di melone d'inverno - 6 fettine di pancetta affumicata - 2 ciuffi di rosmarino - 3 prugne secche - 1/2 cucchiaio di semi di finocchio - il succo e la scorza di 1 clementina non trattata - aceto di mele - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Affettate il cavolo rosso lavato e asciugato con la mandolina. Sbucciate il melone d'inverno e tagliatelo a dadini. Unitelo al cavolo e condite con il sale e 2 cucchiai di aceto. Tagliate la mela verde a spicchi e poi a fettine.
● **2** Scaldate 1 cucchiaio di olio in una padella antiaderente, fate dorare gli spicchi di mela, aggiungete un pizzico di semi di finocchio, le prugne spezzettate e la scorza della clementina tagliata a julienne. Salate leggermente le mele, irroratele con il succo della clementina e toglietele dal fuoco.
● **3** Tagliate a pezzetti la pancetta affumicata e tostatela in una padella, unite gli aghi di rosmarino. Condite il cavolo cappuccio con le mele e le prugne, aggiungete la pancetta croccante, un po' di aceto, sale e pepe. Mescolate bene e lasciate riposare l'insalata per 10 minuti. Prima di servirla, se vi piace, aggiungete un filo di olio.

FASCILE
● Preparazione 20 minuti
● Cottura 20 minuti ● 260 cal/porzione





DI MANGO E PESCE SPADA AFFUMICATO

PER 4 PERSONE
1 cespo di insalata riccia - 200 g di pesce spada affumicato - 1 mango maturo - 3 frutti della passione - olio extravergine d'oliva - sale - pepe rosa e nero

● **1** Sbucciate il mango e tagliatelo a dadini, conditelo con un pizzico di sale e poco pepe nero, macinato. Passate al setaccio la polpa dei frutti della passione, emulsionate il succo ottenuto con sale, pepe rosa macinato e 5 cucchiai di olio d'oliva. Condite le fette di pesce spada con un filo di olio d'oliva e i due pepi macinati.
● **2** Lavate l'insalata, asciugatela e spezzettatela con le mani. Distribuitela nei piatti con i dadi di mango. Disponete le fette di pesce affumicato sopra le insalate e condite solo all'ultimo momento con la salsa al frutto della passione.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura nessuna** ● **170 cal/porzione**

Fondina di Muji, brocca L'Officina della ceramica. A sinistra: ciotola e piatto di Fiorirà in giardino. Indirizzi a pagina 6


"TANTA FRESCHEZZA
E TUTTO
IL GUSTO DEL MARE"
Cesare Reguoli
GLI SPECIALISTI DEL MARE
DAL 1861
MEDUSA
INSALATA DI MARE
CLASSICA IN OLIO
LE INSALATE DI MARE
CLASSICA
IN OLIO
NATURALE
SENZ'OLIO
PROVALA COME PIU' TI PIACE: RAFFINATO ANTIPASTO,
PIATTO UNICO LEGGERO O SECONDO GOURMET
Abbiamo rinchiuso in uno scrigno il tesoro del mare, appena pescato, e, freschissimo, lo portiamo in tavola. Scopri l'equilibrato mix di sapori delle nostre insalate, con olio o al naturale, che, già cotte e pronte all'uso, hanno tutte le qualità per conservare inalterato il loro gusto. Ottime come antipasto o per arricchire i tuoi piatti freddi a base di pesce, non nascono per caso, ma da oltre 150 anni di esperienza. Quelli di Medusa, gli specialisti del mare.
GLI SPECIALISTI DEL MARE
DAL 1861
MEDUSA®
LAVORATO IN ITALIA



DI CACO MELA, SCAROLA E PETTO D’ANATRA AFFUMICATO

PER 4 PERSONE
1 cespo di scarola - 2 cachi mela - 4 costole tenere di sedano verde - 125 g di more - 120 g di petto di anatra affumicato - 2 cucchiaini di succo di mela concentrato - 2 cucchiai di mandorle a fettine tostate - cannella in polvere - il succo di 1 limone - olio extravergine d’oliva - sale - pepe

● **1** Lavate e asciugate la scarola. Tagliatela a strisce e distribuitela nelle ciotole. Aggiungete il sedano ridotto a fette lunghe di 1/2 cm, i cachi mela a fettine e le more tagliate a metà. Impilate le fettine di petto d’anatra e tagliatele a julienne. Distribuite la carne nelle 4 ciotole e cospargete con le mandorle.
● **2** Versate in una terrina il succo di mela concentrato stemperato in un cucchiaio di acqua con il succo di limone. Emulsionate con 4-5 cucchiai di olio, salate, pepate e profumate con 2 prese di cannella. Versate la citronnette sopra le insalate appena prima di servirle.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura nessuna** ● **520 cal/porzione**

Ciotola di L’officina della ceramica; ciotolina di caterina von Weiss, forchetta di Mepra. Indirizzi a pagina 6

DI PERE, ZUCCA E RUCOLA

Piatto di L'officina della ceramica,; tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

PER 4 PERSONE

400 g di zucca Okkaido pulita - 1 mazzo di rucola - 1 pera Williams rossa - 150 g di pecorino semi stagionato - 8 noci sgusciate - il succo di 1 limone - 1 cucchiaino di senape classica - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate la zucca prima a fette e poi a bastoncini. Condite con un filo di olio e sale. Disponete i pezzettini di zucca sulla placca del forno oliata e cuocete a 200° per 10-15 minuti, finché è tenera e leggermente dorata. Lasciatela intiepidire e distribuitela nei piatti con la rucola.
● **2** Tagliate la pera lavata e asciugata; eliminate il torsolo con lo scavino e tagliatela a fette sottili. Tostate in forno a 160° le noci per pochi minuti. Sbucciate e tagliate a dadini il pecorino. Unite all'insalata il formaggio, la pera e le noci sbriciolate.
● **3** Mettete in un barattolo la senape, il succo di limone, una presa di sale, 4 cucchiai di olio e 1 di acqua. Chiudete e scuotete per emulsionare la salsa. Unite 1 cucchiaio di olio e irrorate il condimento sull'insalata appena prima di servire.

FACILE
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 350 cal/porzione





DI UVA, FINOCCHI E GAMBERI

PER 4 PERSONE
2 cuori di finocchio - 1 radicchio trevigiano - 3 grappolini di uva nera, bianca e rosa - 1 grappolino di uva rosa - 16 code di gambero (anche surgelate) - il succo di 1 limone - il succo e la scorza di 1 arancia non trattata - 1 cucchiaino di semi di anice - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sgranate l'uva, lavate e asciugate i chicchi. Mettetene la metà in una teglia da forno ampia. Lavate e affettate i cuori di finocchio. Condite uva e finocchio con un filo di olio e una presa di sale. Scuotete la teglia e infornate a 200° per 10 minuti.
● **2** Tagliate a striscioline in senso obliquo le foglie di radicchio e a metà per il lungo le code di gambero (scongelate). Scaldate una padella antiaderente, copritela di sale grosso e appena inizia a scoppiettare appoggiatevi sopra le code di gambero. Cuocetele senza girarle per 4-5 minuti. Toglietele dalla padella e sgusciatele appena si sono intiepidite.
● **3** Tagliate a julienne 2 striscioline di scorza di arancia. Unitele al succo di arancia e di limone. Salate, pepate ed emulsionate con 4-5 cucchiai di olio. Disponete nei piatti i finocchi, l'uva arrostita e il radicchio trevigiano. Unite le code di gambero e gli acini d'uva crudi. Tostate i semi di anice in un padellino e distribuiteli sopra le insalate, condite con la citronnette e servite.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **140 cal/porzione**

Piatto di L'Officina della ceramica, Tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6


Cerreto
dal 1976
Amanti del BIOLOGICO
NOVITÀ
Bontà in 5 minuti
Bulgur ai carciofi
Anche al
1 PORZIONE PIATTO UNICO
LA BONTÀ DEL BIO
LA PRATICITÀ DEL
NEL REPARTO ORTOFRUTTA
DEI MIGLIORI PUNTI VENDITA
Scopri la NUOVA linea di PRIMI PIATTI!
Una gamma di alimenti sani, gustosi e 100% biologici.
Pronti in 5 minuti, in padella o al microonde.
Bulgur ai carciofi
Bulgur alla curcuma
Farro alla zucca
Cerreto Amanti del Biologico
cerretobio.com

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Verdure come protagoniste assolute in questo libro, che non vuole "convertire" ma che, attraverso una cucina incredibilmente varia, ricca di colore e salute, invita a inserire una maggior quantità di frutta e ortaggi nella dieta quotidiana. Rivolte quindi agli onnivori come a vegetariani e vegani, le ricette di Hugh Fearnley-Whittingstall - chef inglese, giornalista radiofonico e paladino dell'alimentazione sostenibile - intrigheranno tutti con tanti spunti nuovi, attuali e creativi in piatti deliziosi, chic e originali che non prevedono l'utilizzo di carne, pesce e derivati. Come resistere?

VEGETARIANO GOURMAND

Gribaudo Editore, a 27 €



"Voglio invitarvi a mangiare più verdure, sia quelle che già apprezzate sia quelle che ancora non vi convincono: la mia missione è espandere i vostri orizzonti sul regno vegetale"

Hugh Fearnley-Whittingstall



UN PIENO DI GUSTO E VITAMINE

"Profumo di agrumi", Gribaudo Ed., a 12,90 €
"Agrumi", Guido Tommasi Editore, a 30 €

Arance, limoni e mandarini, ma anche bergamotto, yuzu, cedro, pomelo. Colori allegri, versatilità e proprietà nutrizionali benefiche. Il primo volume è quasi un viaggio, fotografico e testuale, dalla prima colazione alla cena: tanti piatti ghiotti, tutti aromatizzati agli agrumi. Nel secondo libro, la food writer Catherine Phipps esplora le possibilità in cucina dei meravigliosi agrumi, dai più classici ai più esotici, celebrandone l'aspro e il dolce in ben 170 ricette gustose.

PROFUMO DI BISCOTTI

"Biscotti", Giunti Editore, a 24 €
"Macaron", Italian Gourmet Edizioni, a 69 €

In "Biscotti" Martha Stewart offre più di 200 ricette di cookies, cupcakes, shortbread, brownies, crostatine, frollini, madeleines, esse, meringhe... Molti tratti dalla tradizione americana, ma non solo. Sette le sezioni golose, con focus su tecniche, ingredienti, strumenti. "Macaron" è un viaggio straordinario, tra dolce e salato, alla scoperta del più sofisticato dei biscotti: il maestro pasticcere Luigi Biasetto - con la tecnica, il metodo e la creatività che ne fanno una delle voci più autorevoli e stimate del settore - racconta il macaron, la storia, gli ingredienti, le sfumature in 60 ricette top.



CIBO GREEN & CHIC

"Fermentini", Nuts for Life Ed. e "Prashad", entrambi a 25 €

A seguito del forte interesse verso la fermentazione, la chef Daniela Cicioni, esperta di cucina vegana e crudista, illustra le ricette e le fasi di preparazione del fermentino - formaggio vegetale - nelle sue versioni stagionato, fresco, crosta fiorita ed erborinato. Il secondo volume traccia il profilo di un piccolo ristorante indiano celebrato da Gordon Ramsay nel Best Restaurant TV Show, il Prashad, tempio della cucina vegetariana. Più di 100 ricette "verdi", da semplici snack a cene sontuose.



VOGLIA DI MARE

"Ode al baccalà", Guido Tommasi Ed. a 12,50 €
"Polpo", L'Ippocampo Editore, a 19,90 €

Comprare dei bei filetti di baccalà già ammollati e dissalati è facile, cucinarli in modo vario un po' meno: il primo libro offre ricette di taglio tradizionale, un poco rivisitate, ed altre meno usuali, ma molto appetitose: tutti da provare! Per chi si riconosce come "polp-addiction" ecco storie, leggende, avventure e 80 ricette esaltanti: protagonisti il polpo e i suoi cugini, calamaro e seppia. Per marinai, pescatori e avventurieri del gusto.





Torte senza farina

IL SEGRETO È NEGLI IMPASTI: FRUTTA SECCA TRITATA, RICOTTA E ALTRI INGREDIENTI A SORPRESA SOSTITUISCONO I CEREALI IN DESSERT SOFFICI E GOLOSI

a cura di Silvia Tatozzi, foto di Francesca Moscheni, ricette di Claudia Compagni, styling Patrizia Cantoni



Chi l'ha detto che la farina di frumento sia insostituibile in pasticceria? Da tempo si sperimentano con successo preparazioni dove, al posto delle tradizionali miscele di cereali macinati, si utilizzano altri ingredienti. Il risultato? Dolci più leggeri e digeribili, ideali per chi soffre di intolleranza al glutine ma anche per chi è semplicemente alla ricerca di nuovi sapori e consistenze. Tra i primi impasti da sperimentare quelli preparati con la frutta a guscio ridotta in polvere: mandorle, pistacchi, arachidi e nocciole tritate finemente sostituiscono le farine di cereali per creare frolle dal sapore rustico, perfette per accogliere creme aromatizzate e golose farciture. E se la farina di mandorle regala una nota piacevolmente amarognola alla tradizionale torta di mele, la crostata preparata con le arachidi tostate, ridotte in polvere e frullate con uova e zucchero, celebra un incontro sublime con il gusto acidulo della confettura di lamponi. E invece di acquistare le miscele già pronte, provate a passare i frutti sgusciati al mixer dopo averli tostati in forno a 120° per 10 minuti. Una volta raffreddati trasferiteli nel mixer, avendo l'accortezza di azionare l'apparecchio a una velocità non troppo elevata e unendo sempre lo zucchero in modo che assorba la parte oleosa, e otterrete una pasta elastica e



Crostata di arachidi e lamponi
pag. 112

Teglia Puebco.
Indirizzi a pagina 6

facile da lavorare. Attenzione però: l'assenza del glutine, il complesso proteico che costituisce la struttura portante del tradizionale impasto con le farine di cereali, deve essere bilanciata da una maggior percentuale di burro (o olio di semi) e uova, indispensabili per "legare" gli ingredienti e mantenere il giusto grado di umidità. Anche la farina di castagne si presta a sperimentazioni golose, regalando al palato un sapore leggermente "affumicato", sublimato dalle note agrodolci della crema all'arancia, poi bilanciate dalla componente zuccherina della meringa. Molto intrigante anche l'impasto di carote grattugiate mescolate con uova, zucchero, noci pecan e cardamomo, o il più rassicurante incontro tra la ricotta di pecora miscelata con i pistacchi ridotti in polvere. Da provare anche la polpa della frutta essiccata, come i datteri: una volta snocciolati e tritati con i gherigli di noce creano una base dolce compatta deliziosa anche nelle sue varianti, con pezzetti di arancia candita, uvetta o anacardi tostati, da farcire con una ganache al cioccolato fondente o una crema al mascarpone. Piccoli e originali capolavori di pasticceria preparati con ingredienti insoliti, sapientemente dosati, che conquisteranno al primo assaggio.



1



2



3



4

TORTA MERINGATA DI CASTAGNE CON CREMA ALL'ARANCIA

PER 8 PERSONE

per la base: 250 g di farina di castagne - 120 g di zucchero a velo - 100 g di burro - 1 uovo
per la crema: 120 ml di succo di arancia - 1 arancia non trattata - 120 g di zucchero - 4 uova - 120 g di burro - 10 g di gelatina in fogli
per la meringa: 3 albumi - 150 g di zucchero

● **1** Mettete a bagno la gelatina in acqua tiepida. Preparate la base: montate il burro fino a ottenere una consistenza a pomata, unite lo zucchero a velo e mescolate. ● **2** Aggiungete l'uovo, sbattuto a parte, la farina di castagne setacciata e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti. ● **3** Stendete la pasta sul piano di lavoro in una sfoglia dello spessore di 3-4 mm, trasferitela in uno stampo da crostata del diametro di 20 cm e cuocetela in bianco in forno caldo a 180° per 30 minuti. ● **4** Per la crema: versate il succo di arancia e la metà dello zucchero in una casseruola, unite la scorza di arancia grattugiata e portate a ebollizione. Montate le uova con lo zucchero rimasto fino a ottenere un composto chiaro e spumoso e versatevi a filo lo sciroppo preparato. ● **5** Trasferite il composto in una casseruola, portate la crema al limite dell'ebollizione mescolando con una frusta, poi togliete la casseruola dal fuoco, unite la gelatina scolata e strizzata e il burro a fiocchetti e mescolate fino a che si è sciolto. ● **6** Montate la crema con un mixer a immersione per 2 minuti e versatela nella base raffreddata. Lasciate raffreddare la crema e trasferite la torta in frigorifero per almeno 1 ora. ● **7** Preparate la meringa: montate gli albumi con metà dello zucchero e quando iniziano a essere spumosi unite poco alla volta lo zucchero rimasto e continuate a montare fino a ottenere una meringa lucida e soda. ● **8** Trasferitela in una tasca da pasticciere montata con la bocchetta liscia di 1,5 cm e disponetela sulla crema. Bruciate la meringa con un cannello o sotto il grill del forno e servite.

ELABORATA ● Preparazione 35 minuti + riposo ● Cottura 40 minuti ● 580 cal/porzione



5



6



7



8



Piatto e alzata Serax,
piatto in alluminio
La Fabbrica del verde.
Indirizzi a pagina 6





TORTA DI BANANE CARAMELLATE CON NOCI E DATTERI

PER 6 PERSONE
per la base: 150 g di gherigli di noce - 120 g di datteri - 1 cucchiaino raso di zenzero in polvere
per il ripieno: 120 g di zucchero di canna - 5 banane - 250 ml di panna fresca - 40 g di gherigli di noce - 1 limone

● **1** Per la base: spezzettate i gherigli di noce e frullateli fino a ottenere un trito non troppo fine. Unite i datteri denocciolati e tagliati a tocchetti, e lo zenzero in polvere e frullate fino a che il composto rimane attaccato alla lama del mixer. Trasferite l'impasto in uno stampo da crostata da 20 cm di diametro, stendetelo con la punta delle dita in modo da rivestire il fondo e i bordi e mettete in freezer per 30 minuti.
● **2** Intanto preparate il ripieno: sbucciate 3 banane, tagliatele a fette e schiacciatele fino a ridurle in una purea grossolana. Trasferite lo zucchero in una padella, unite la purea di banane e cuocete il composto su fiamma media per 5 minuti fino alla formazione di un caramello dorato. Trasferitelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare.
● **3** Versate il caramello di banane nella base preparata ben fredda stendendelo con il dorso di un cucchiaio. Rimettete lo stampo in freezer per 10 minuti. Sbucciate le banane rimaste, tagliatele a metà, nel senso della lunghezza, e poi a fette dello spessore di circa 1/2 cm; bagnatele con il succo del limone e disponetele sulla torta.
● **4** Montate la panna, disponetela sopra il caramello e completate con i gherigli di noce rimasti tritati grossolanamente. Mettete in freezer per altri 20 minuti e servite.

MEDIA
● **Prep. 30 min. + i tempi di raffreddamento** ● **Cott. nessuna** ● **370 cal/porzione**

Teglie Puebco e Cargo.
Nella pagina accanto,
teglia Puebco.
Indirizzi a pagina 6



Torta di mele e mandorle con cannella

pag. 112



Torta di pistacchi e ricotta
pag. 112

TORTA AL CIOCCOLATO E CAFFÈ CON CREMA ALLA SAMBUCA

PER 8 PERSONE
per la base: 170 g di cioccolato fondente al 75%
- 3 cucchiai di caffè espresso - 6 uova - 150 g di zucchero
- 15 g di cacao amaro in polvere - sale
per la crema: 200 g di formaggio da spalmare - 60 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di Sambuca - 10 chicchi di caffè - 150 ml di panna fresca

● **1** Tritate finemente il cioccolato, trasferitelo in una bastardella, unite il caffè e sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Sgusciate le uova, separate i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite il cacao in polvere e amalgamate il composto al cioccolato fuso.
● **2** Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale, incorporateli con delicatezza al composto mescolando con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto e versate il tutto in uno stampo rettangolare da 18x24 cm, rivestito con carta da forno. Cuocete l'impasto in forno a 180° per 20 minuti e lasciatelo raffreddare.
● **3** Montate il formaggio da spalmare con lo zucchero a velo e la Sambuca fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Incorporate la panna, montata a parte, e spalmate la crema sulla base preparata. Cospargetela con i chicchi di caffè pestati grossolanamente e lasciate riposare la torta in frigorifero per 1 ora prima di servirla.

ELABORATA
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 25 minuti** ● **430 cal/porzione**

Teglia Puebco, gratella Zodio. Nella pagina accanto, teglia Puebco. Indirizzi a pagina 6







CROSTATA DI ARACHIDI E LAMPONI

PER 10 PERSONE
per la base: 260 g di arachidi tostate non salate - 100 g di zucchero - 1 uovo - sale
per il ripieno: 250 g di confettura di lamponi - 50 g di lamponi - 200 ml di panna fresca

● **1** Riunite le arachidi in un mixer e frullatele a lungo fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Unite l'uovo, sbattuto a parte, con un pizzico di sale e lo zucchero e frullate nuovamente fino ad amalgamare il composto.
● **2** Trasferite il composto in uno stampo liscio da 20 cm di diametro rivestito con carta da forno e livellatelo fino a ottenere uno strato uniforme. Cuocete la base in forno a 180° per circa 15 minuti. Lasciatela raffreddare e trasferitela senza carta sul piatto da portata.
● **3** Mescolate la confettura di lamponi per ammorbidirla e spalmatela uniformemente sulla base preparata. Completate con i lamponi e le arachidi rimaste, spezzettate, e servite la torta con la panna montata con un paio di fruste elettriche.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **340 cal/porzione**



TORTA DI MELE E MANDORLE CON CANNELLA

PER 8 PERSONE
500 g di mele Royal Gala -150 g di farina di mandorle - 100 g di burro - 120 g di zucchero - 2 uova - 1 cucchiaino scarso di lievito in polvere - 30 g di mandorle a lamelle - 2 cucchiaini di cannella in polvere - 1 baccello di vaniglia - sale

● **1** Mettete a bagno le mandorle a lamelle in acqua fredda per 15 minuti. Montate il burro molto morbido con lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso; unite un uovo alla volta, alternandolo con 1 cucchiaio di farina di mandorle e mescolate. Aggiungete la farina di mandorle rimasta, i semini contenuti nel baccello di vaniglia, un pizzico di sale, il lievito setacciato e mescolate.
● **2** Rivestite con carta da forno uno stampo rotondo di 18 cm di lato. Sbucciate le mele, tagliatele a metà, eliminate il torsolo e riducetele a spicchietti sottilissimi. Stendete sul fondo dello stampo un sottile strato di impasto, copritelo con uno strato di mele e cospargetele con 1/3 della cannella. Ripetete gli strati terminando con uno strato di impasto. Rivestite la superficie con le mandorle a lamelle scolate e asciugate, disponendole in cerchi concentrici.
● **3** Cuocete la torta nella parte centrale del forno a 180° per 45 minuti. Trasferite la torta a raffreddare su una gratella prima di servirla.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **320 cal/porzione**



TORTA DI PISTACCHI E RICOTTA

PER 8 PERSONE
300 g di ricotta di pecora - 240 g di pistacchi sgusciati - 130 g di zucchero - 4 uova - 80 g di burro -1 arancia non trattata - sale

● **1** Scottate 200 g di pistacchi in acqua in ebollizione per 20 secondi. Scolateli, pelateli e tostateli in forno a 120° per 10 minuti. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare; alzate la temperatura del forno a 160°.
● **2** Trasferite nel mixer i pistacchi tostati e raffreddati e frullateli con 2 cucchiai di zucchero fino a ottenere una polvere fine. Montate il burro con lo zucchero rimasto fino a ottenere una crema liscia e ben montata, unite la scorza dell'arancia grattugiata e un pizzico di sale; infine aggiungete i tuorli separati dagli albumi e la polvere di pistacchio.
● **3** Amalgamate il composto, aggiungete la ricotta setacciata attraverso un colino e mescolate. Montate a neve gli albumi, amalgamateli al composto con movimenti dal basso verso l'alto e versatelo in uno stampo quadrato da 18 cm di lato rivestito con carta da forno. Cospargete la superficie con la metà dei pistacchi rimasti tagliati a lamelle sottili e i bordi con i pistacchi residui tritati grossolanamente. Cuocete il dolce in forno per 1 ora e lasciatelo raffreddare su una gratella prima di affettarlo e servirlo.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora e 10 minuti** ● **460 cal/porzione**

...E frissero tutti felici e croccanti.



Impan. L'impanatura bell'e pronta per fritti a lieto fine.

Impan Ariosto è l'impanatura bella e pronta che renderà i tuoi fritti asciutti e croccanti. E le tue ricette al forno più squisite che mai. Impan contiene uova per farti risparmiare tempo. Pangrattato per ottenere una doratura uniforme. Sale e paprika dolce per aggiungere un pizzico di sapore in più. Con Impan cucinare pesce, carne e verdure da re, sarà un gioco. Servire in tavola, una festa. Perché la qualità Ariosto garantisce sempre il lieto fine.



ariosto

Ariosto. Una storia di bontà, lunga oltre cinquant'anni.

Gabriele Pensabene Design

Sacher al quadrato con pepite di cacao

FA LA FELICITÀ DEGLI AMANTI DEL CIOCCOLATO QUESTA TORTA DALLA FORMA GEOMETRICA, IMPREZIOSITA DA SPUMONI DI CREMA DARK E ARANCE FRESCHE

**Ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Monica Pilotto, foto di Michele Tabozzi**



Teglia con bordo ondulato
di cm 24x24 di Guardini.
Indirizzi a pagina 6



1



2



3



PER 6 PERSONE
per il biscotto Sacher: 11 tuorli (220g) – 7 albumi (250 g) – 240 g di zucchero – 50 g di farina + quella per lo stampo – 50 g di fecola – 50 g di cacao amaro – 50 g di burro – 100 g di cioccolato fondente a scaglie – olio per lo stampo
per le pepite: 50 g di burro – 50 g di cacao amaro – 37 g di zucchero – 50 g di farina di grano saraceno
per la guarnizione: 200 g di cioccolato fondente – 5 g di gelatina in fogli – 150 ml di latte – 200 ml di panna – 1 arancia non trattata

● **1** Montate i tuorli con 200 g di zucchero. A parte, montate a bagnomaria a 40° anche gli albumi con lo zucchero rimasto. Unite gli albumi ai tuorli montati e aggiungete farina, fecola e cacao setacciati. Fate ammorbidire il burro, poi aggiungete un po' alla volta il composto e mescolate delicatamente, così da non far smontare l'impasto. Unite il cioccolato fondente a scaglie. Foderate una teglia di cm 24x24 con carta da forno, ungetela con un filo d'olio e distribuite un velo di farina. Versatevi l'impasto preparato e trasferite in forno già caldo a 170° per 25 minuti. A fine cottura lasciate raffreddare il biscotto su una gratella, poi trasferitelo in frigo per 30 minuti, così sarà più compatto e più facile da tagliare in un quadrato perfetto con un incavo al centro. ● **2** Rovesciate il biscotto su un tagliere ed eliminate dalla base la carta da forno. Sistemate il coppapasta quadrato di cm 7 per lato al centro e premete fino in fondo; poi tagliate i bordi della torta fino a ottenere un quadrato di cm 13 per lato e, per la guarnizione finale, riducete a cubetti di cm 1,5 una fetta di torta rimasta. ● **3** Preparate le pepite: congelate in freezer il burro tagliato a tocchetti. In un mixer riunite il cacao amaro, lo zucchero, la farina, il burro ancora ghiacciato e tritate per qualche secondo. Foderate una teglia con carta da forno e versatevi il trito, poi trasferitelo in forno a 150° per 15 minuti. Quando estrarrete la teglia dal forno le pepite saranno ancora umide, per questo dovrete smuoverle con una spatola così da fargli prendere aria in modo che si secchino; quindi infornate per altri 10 minuti. ● **4** Preparate la crema dark: immergete i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti; versate il latte in un pentolino, scaldatelo e fatevi sciogliere i fogli di gelatina sgocciolati e ben strizzati. Portate il latte a bollore; spezzettate il cioccolato fondente e ammorbiditelo a bagnomaria; poi versatevi il latte caldo e mescolate con una frusta. Quindi immergete la ciotola in acqua e ghiaccio in modo che, raffreddandosi, la crema di cioccolato si addensi. Semimontate la panna e amalgamatela al cioccolato dark. Riempite una sac à poche con la crema, applicate una bocchetta liscia e trasferite in frigo per 5 ore. ● **5** Intanto lavate e asciugate l'arancia; tagliatene metà a fettine sottili e ricavate i mezzi spicchi a vivo dalla metà rimasta; coprite con la pellicola e trasferite in frigo.
● **6** Completate posizionando quattro spumoni di crema dark su ogni lato, distribuite in egual misura le fettine e gli spicchi di arancia, le pepite di grano saraceno e i cubetti di biscotto.

SINFONIA AL CIOCCOLATO
Per questo dolce la nostra pastry chef **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) si è ispirata alla classica SacherTorte creata nel 1882 a Vienna, rivisitandola non solo nella forma, ma anche negli ingredienti. La base di biscotto al cacao amaro perde la tradizionale linea tondeggiante per acquisire una forma quadrata, più contemporanea, che si riafferma con l'incavo centrale, squadrato anch'esso. Al posto della confettura di albicocche e della glassa, la superficie del quadrato accoglie le fettine e gli spicchi freschi di arancia tagliati a vivo, alternati agli spumoni di crema dark e impreziositi dalle pepite di grano saraceno. Se vi piace, potete personalizzare il biscotto con cioccolato bianco mescolato al nero, così da avere delle golose marezzature, oppure aggiungere frutta secca o uvetta ammorbidita nel liquore; e, ancora, aromatizzare il tutto con un liquore all'arancia.



4



5



6

Zuppa inglese

A DISPETTO DEL NOME, È UNA SPECIALITÀ TUTTA ITALIANA. CHE CONQUISTA IL PALATO CON MORBIDEZZA

servizio di Paola Mancuso, in cucina Antonella Pavanello
foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Se negli ultimi anni si è diffusa la moda dei dessert serviti in bicchieri di varia foggia e dimensione, è anche grazie alla nostra grande tradizione dei dolci al cucchiaio. Definizione un po' tecnica per indicare golosità che per molti rappresentano la quintessenza del dessert: la loro consistenza morbida e cremosa avvolge voluttuosamente il palato prima di sciogliersi in bocca, sprigionando una sinfonia di aromi. È il caso della zuppa inglese che, nonostante il nome, è italianissima. Sono molte le regioni che se ne contendono la paternità, ma l'unica certezza è che si tratta di un dolce di origine tosco emiliana, diffuso anche nelle zone vicine e con molte varianti.

> segue a pag. 118




1


2


3


4

ZUPPA INGLESE

PER 8 PERSONE
400 g di savoiardi - 8 tuorli – 160 g di zucchero – 80 g di farina (o amido di riso) - 55 g di cacao amaro in polvere - 1 l di latte - alchermes - la scorza di 1/2 limone non trattato – cioccolato fondente per guarnire (facoltativo)

● **1** Portate a ebollizione il latte con la scorza di limone e spegnete. Mettete i tuorli in una ciotola con lo zucchero e mescolateli bene con una frusta. ● **2** Incorporate la farina (o l'amido) e versate poco alla volta il latte filtrato, mescolando ogni volta. ● **3** Trasferite di nuovo nel pentolino e cuocete su fiamma bassa, mescolando, per 3-4 minuti o fino a quando la crema si sarà addensata e avrà una consistenza setosa. ● **4** Toglietela dal fuoco, trasferitene metà in una ciotola e amalgamatevi il cacao, mescolando bene con una frusta. Coprite le due creme con pellicola a contatto e lasciatele raffreddare in frigorifero per almeno 5 minuti. Prima di utilizzarle, mescolatele con una frusta. ● **5** Versate un po' di alchermes in un piatto fondo, diluite con 2-3 cucchiai d'acqua e intingetevi rapidamente i savoiardi, senza bagnarli troppo. Disponeteli in uno strato compatto e uniforme sul fondo di una ciotola di vetro. ● **6** Coprite con la metà della crema gialla e livellatela con una spatola. ● **7** Fate un secondo strato di savoiardi inzuppati e coprite con la crema al cioccolato. ● **8** Disponete un terzo strato di savoiardi inzuppati e terminate con la crema gialla rimasta. Trasferite la zuppa inglese in frigorifero per circa 2 ore. Al momento di servire guarnite, se l'usate, con cioccolato fondente a scaglie.


5


6


7


8

BERE GIUSTO
È quasi impossibile trovare una bevanda che possa gratificare la particolarità gustativa e la tattilità così "bagnata" della zuppa inglese. Eppure, esistono un paio di opzioni sorprendenti: il caffè "americano", ottenuto con percolazione, regge bene la sostanza dell'insieme, molto meglio di un liquore o di un distillato che si andrebbero a sommare meccanicamente. Poi, c'è un vino romagnolo, Gea della Garisenda, un rosso frizzante a base di Cagnina, probabile biotipo del Terrano del Carso, la cui dolcezza moderata e la vibrante energia tannica possono rendere avvincente il confronto con la forza della crema e la spiritosa sensazione finale.

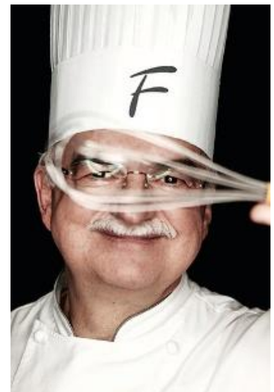


> segue da pag. 116

Tra le varie ipotesi sull'origine e la curiosa denominazione della zuppa inglese ce ne sono due che vanno per la maggiore. La prima sostiene che sia nata nel '500 alla corte estense di Ferrara come rielaborazione del trifle inglese - il che ne spiegherebbe il nome – la cui ricetta fu portata da un diplomatico al ritorno dalla casa reale britannica. I cuochi della corte estense avrebbero sostituito la pasta di pane del dolce anglosassone con ciambella (la tradizionale brazadèla ferrarese), ammorbidita da infusi o liquori, già noti e molto diffusi nelle corti rinascimentali. La seconda ipotesi conferma l'origine cinquecentesca della preparazione, ma la sposta geograficamente a Firenze, seguendo il fil rouge dell'alchermes. Questo liquore rosso, dolce e speziato che profuma e colora in modo così accattivante la zuppa inglese veniva infatti preparato dai frati e dagli speziali di Santa Maria Novella, dove viene a tutt'oggi prodotto dalla storica Officina Farmaceutica.

La doppia bagna dell'Artusi

Leggende a parte, le prime ricette codificate della zuppa inglese sono dell'800. Una è di Vincenzo Agnoletti, credenziere e liquorista alla corte della duchessa di Parma. La seconda corrisponde alla numero 675 della bibbia della cucina italiana: il celeberrimo manuale di Pellegrino Artusi. Il gastronomo consiglia una crema pasticcera fatta con zucchero, rossi d'uovo e poca farina, "meglio amido in polvere". La sua ricetta prevede poi di utilizzare savoiardi intinti in due diverse bagne alcoliche, rosolio bianco e alchermes, sistemandoli alternati. La raccomandazione è di non inzupparli troppo nel liquore "perché lo rigetterebbero" e di correggere il rosolio con rum o cognac nel caso fosse troppo dolce.



LA PAROLA ALL'ESPERTO
Abbiamo interpellato Gino Fabbri, maître pâtissier bolognese con cinque decenni di attività e presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Tra i tanti riconoscimenti, ha raggiunto il podio più alto nel 2015, quando a Lione ha vinto la Coppa del Mondo di Pasticceria, a capo della squadra italiana (ginofabbri.com).

Qual è il segreto per una buona zuppa inglese?
È importante la preparazione della crema, il biglietto da visita di ogni bravo pasticciere. In questo caso, trattandosi di un dolce al cucchiaio, deve essere molto morbida, per migliorare la percezione degli aromi e la piacevolezza al palato. Io la preparo con amido di mais o di riso al posto della farina, adatti anche ai celiaci, e aggiungo mezza bacca di vaniglia e scorza di limone per togliere il sentore di uovo.

Si trovano ricette con pan di Spagna e altre fatte con savoiardi...
Per la parte secca un tempo si usavano gli ingredienti disponibili, probabilmente si preferiva il pan di Spagna perché meno costoso dei savoiardi.

Il suo tocco personale alla zuppa inglese?
La rifinisco con uno strato di gelatina di alchermes, per darle lucentezza ed evitare l'effetto opaco dovuto alla crema che tende a ossidarsi.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti del territorio che propongono in menu anche questo dolce.

OSTERIA BOTTEGA
Via S. Caterina 51, Bologna, tel. 051 585111
Affermata roccaforte della cucina bolognese che offre i migliori salumi emiliani (culatello di Zibello, mortadella, salsiccia cruda) e primi di tradizione: tagliatelle al ragù, tortellini in brodo di cappone, stricchetti, passatelli. Tra i secondi, da non perdere la Petroniana, l'autentica cotoletta alla bolognese. Tra i dolci, grandi classici sono la zuppa inglese, la torta di riso e la tipica pinza con mostarda.

DA NOEMI
Via Ragno 31, Ferrara, tel. 0532 769070
In un vicolo della zona medievale, storica trattoria che offre tradizionali primi di pasta fatta in casa: pasticcio ferrarese di maccheroni, cappellacci o gnocchi di zucca, cappelletti in brodo. Tra i dessert, tenerina, torta di tagliatelle e zuppa inglese.

RISTORANTE DEI CANTONI
Via S. Maria 19, Longiano (Fc), tel. 0547 665899
Sotto la rocca del borgo medievale, la cucina di questo ristorante aperto da oltre 25 anni punta alle carni: tagliata di manzo, spiedo di mora romagnola alla brace, coniglio cotto nel coccio. I dolci spaziano dalla zuppa inglese con crema al limone alla ciambella al rosolio.


la Scuola di Cucina
sale&pepe
ACCENDI I FORNELLI
E IL TUO TALENTO
IN CUCINA.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



NOVITÁ CIÚ CIÚ: RYMAROSÈ

L'azienda vitivinicola Ciù Ciù presenta il nuovo spumante Rymarosè Marche I.G.P. Sangiovese. È uno spumante brut di qualità, realizzato con metodo Charmat a partire da uve Sangiovese al cento per cento. Dal gusto delicato e al tempo stesso intenso, è un vino biologico e vegano.



PRONTI AL VAPORE VALFRUTTA

Con i due nuovi mix 5 Cereali, Zucca, Carota e Scorza d'Arancia e Riso Rosso, Bulgur, lenticchie verdi, ceci e curcuma, si amplia la linea I Pronti al Vapore Valfrutta che diventa di ben sei referenze. Sono ricette gustose, 100% vegetali e naturali, senza conservanti, semplici e leggere ma ricche di sapore e subito pronte da gustare.



HOPLÁ CUCINA DA CHEF

Hoplà Cucina da chef è un condimento a base di grasso vegetale non idrogenato, con olio d'oliva. Senza conservanti. È cremosa e si amalgama perfettamente a qualsiasi tipo di piatto, sia a caldo che a freddo, conferendo il gusto pieno e ricco della panna da cucina. Ottima per preparare salse.



IL FRESCO SPALMABILE NONNO NANNI

Il Fresco Spalmabile Nonno Nanni è un formaggio fresco e cremoso dal gusto vivace ma delicato. Senza conservanti, senza glutine, adatto ai vegetariani, è realizzato grazie ad un'attenta selezione dei fermenti lattici e delle migliori materie prime. Ideale da solo, ottimo per creare sfiziose ricette sia dolci che salate.



YOGURT CHIA DI MEGGLE

Meggle è il primo produttore europeo autorizzato a proporre al mercato uno yogurt da bere con all'interno i preziosi semi di Chia, uno dei superfood per eccellenza poichè ricchi di proteine vegetali, vitamine e sali minerali. Tre le gustose versioni: al naturale, al ribes nero e mirtilli, alla mela, banana e spinaci.



DADO DI POLLO BAUER

Nel Dado di Pollo Bauer, la carne di pollo di prima scelta si combina con le verdure più buone, con la sola aggiunta di Olio di Girasole ed estratti vegetali di soia e mais.
Senza glutammato monosodico aggiunto e senza grassi saturi, senza glutine e senza lattosio.



PESCANOVA PRESENTA PESCASANI

Pescanova presenta PescaSani, gamma di pesci interi, filettati e porzionati pescati nelle fredde acque dell'Atlantico sud orientale, lavorato da fresco e surgelato entro poche ore, per mantenere inalterate tutte le proprietà nutritive ed organolettiche del pesce.



ZAFFERANO DI NEPI

Zafferano puro in pistilli raccolto a mano, essiccato lentamente a basse temperature. Prodotto di indiscussa qualità, lo Zafferano di Nepi si presenta in tutta la sua raffinatezza grazie all'elegante confezione, pensata in particolar modo per chef e ristoratori. Può contenere fino a 5 grammi. Per info e/o ordini: www.zafferanodinepi.com.



TAGLIATELLE RICOTTA E FANTASIA

Unisci 400 grammi di Ricotta Bustaffa, 20 nocciole tostate tritate, 30 grammi di grana padano e 1 scorza di limone grattugiati. Aggiungi un'emulsione di tre cucchiai d'olio, sale grosso e pepe.
Cuoci 320 grammi di tagliatelle, scola, versa la crema di ricotta e servi con formaggio.



BURRO SCIAVES DI BRIMI

Prodotto secondo le antiche ricette altoatesine, il burro Sciaves di Brimi - Centro Latte Bressanone è un alimento genuino e nutriente. Il marchio tradizionale Schabser-Sciaves e quello di Qualità Alto Adige garantiscono l'utilizzo della pura panna centrifugata prodotta con latte 100% altoatesino.



OCCELLI® IN FOGLIE DI CASTAGNO

È un formaggio a pasta dura che viene posto a maturare per circa un anno e mezzo.
Le forme sono poi affinate in foglie di castagno che le trasformano e le arricchiscono di un gusto marcato ed eccezionale. 1° Classificato Categoria Gusto - Premiato Prodotto Food 2017.



AMIDO DI MAIS BIOSUN S. MARTINO

L'amido di mais BioSun, con la doppia certificazione Biologica e Vegana e senza glutine, proviene da coltivazioni biologiche. È ottimo per la preparazione di dolci, biscotti e budini, ma può essere utilizzato anche per addensare sughi, salse, minestre e creme, diluito prima in un liquido freddo.



VECCHIO AMARO DEL CAPO

Il Vecchio Amaro del Capo è il liquore calabrese più apprezzato al mondo, fatto secondo un'antica ricetta elaborata e migliorata dall'esperienza dei Mastri Distillatori Caffo. Dal sapore aromatico e genuino, ha un caldo colore ambrato. Ideale servito ghiacciato, ma anche come ingrediente per cocktail. Ricette su amarodelcapo.it.



SALI INTEGRALI GEMMA DI MARE

Naturali, ricchi di oligoelementi, buoni da mangiare e belli da vedere: sono i sali integrali di Gemma di Mare, perfetti in cucina per ricette speciali.
I sali marini integrali Gemma di Mare non hanno subito alcun trattamento o raffinazione, ma solo un lavaggio superficiale.



PUNTO ROSA MILLESIMATO

Punto Rosa Millesimato Spumante Rosato Brut Val d'Oca, presenta un elegante perlage. Il suo bouquet è ricco di aromi, facilmente riconoscibile la fragolina di bosco e il ribes. Di colore rosa tenue, è molto equilibrato al gusto, unisce acidità e morbidezza che lo rendono perfetto con pesce o formaggi freschi.



BIOEXPRESS

Bioexpress è un gruppo di produttori dell'Alto Adige che si dedica alla coltivazione di frutta e verdura biologica che consegna a domicilio con particolare attenzione alla produzione locale. Si possono scegliere frutta e verdura di stagione ma anche tisane, marmellate, cereali ed altri prodotti. Per info: www.bioexpress.it.



MOSER SPECK ALTO ADIGE

Moser Speck Alto Adige presenta la linea a marchio IGP, una gamma ricca disponibile in molti formati: dall'affettato agli Sticks, fino alla tipica baffa, è versatile, leggermente affumicato e buonissimo.



BRODO FRESCO DIMMIDISÌ

DimmidiSì ha lanciato un brodo fresco, dal gusto pieno e naturale, disponibile in due varianti: di verdure o di manzo e verdure. I brodi DimmidiSì - senza glutammato, senza conservanti e senza coloranti - sono buoni come fatti in casa.



Piacenza e la Val Trebbia

IL CAPOLUOGO EMILANO E IL SUO FIUME PREDILETTO: MONUMENTI, SAPORI SINCERI E VISTE MOZZAFIATO

servizio e testo di Mauro Cominelli, foto di Massimo Dall'Argine
si ringrazia il ristorante Caffè Grande e la signora Betti per le ricette e la realizzazione dei piatti

La provincia di Piacenza è come una mano aperta, dove fra un dito e l'altro, le valli, scendono torrenti e fiumi dal versante appenninico verso la Pianura Padana, per poi sfociare nel Po. Non è il Po il corso d'acqua più importante di Piacenza. Molto più vitali sono il Nure, il Tidone, l'Arda, il Luretta, la Trebbia. Ed è proprio la Val Trebbia quella più amata, anche perché, fino agli anni 60, era l'unica percorsa da una strada asfaltata che vallicava la barriera montuosa e permetteva ai piacentini di arrivare in Liguria, al mare. Se molti piacentini vivono in val Trebbia, e non pochi possiedono seconde case dove trascorrono gli afosi mesi estivi, a migliaia si dirigono in valle nei fine settimana per gustare le tante specialità locali.

> segue a pag. 125





Nella pagina precendente, una veduta dell'alta Val Trebbia; sopra, Piazza Cavalli con il Palazzo Gotico, sede del comune di Piacenza. Qui a sinistra, il Teatro Municipale: raffianata Scala in miniatura. A fianco, il Duomo che ospita al suo interno gli stupendi affreschi del Guercino.



RAVIOLI DI ZUCCA

PER 8 PERSONE
1/2 kg di farina - 2 uova - 6 tuorli - 500 g di zucca privata di semi e filamenti - 100 g di ricotta - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - noce moscata - burro - 1 rametto di salvia - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Preparate la sfoglia, impastando la farina con le uova, i tuorli, 3-4 cucchiai d'acqua, 1 cucchaino d'olio, e un pizzico di sale. Tagliate la zucca a spicchi e cuocetela coperta in forno a 180° per 30 minuti. Eliminate la parte esterna della scorza, schiacciate bene la polpa con la forchetta e unite la ricotta e il parmigiano reggiano; salate e profumate con poca di noce moscata.
● **2** Stendete un pezzetto di pasta per volta, in modo da ottenere tante strisce sottili. Disponete al centro di queste tanti cucchiaini di ripieno e piegate la pasta sul ripieno; fate uscire l'aria, e tagliate i ravioli con una rotella.
● **3** Cuoceteli per 2-3 minuti in acqua bollente salata e conditeli con 80 g di burro fuso con foglie di salvia. Spolverizzate a piacere con parmigiano grattugiato e pepe e servite.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora**
● **Cottura 35 minuti** ● **480 cal/porzione**

La bortellina

Disponete 1 kg di farina in una ciotola, versate 1 litro d'acqua e mescolate a lungo con una frusta. Aggiungete un pizzico di sale e 1/2 litro d'acqua e mescolate ancora per qualche minuto, in modo da ottenere una pastella fluida; fatela riposare per 1 ora. Versate abbondante olio di semi di arachidi in un larga pentola di ferro di 28 cm di diametro; all'interno ci deve essere 1 cm abbondante di olio. Scaldatelo fino a renderlo ben bollente, prelevate 1 mestolo di pastella e versatelo poco per volta lungo la circonferenza esterna della padella. Prendete altra poca pastella e versatela al centro, in modo da chiudere il buco della ciambella che si sarà creato. Dopo 1 minuto iniziate a far ruotare lentamente la bortolina nell'olio, muovendola con un forchettone. Cuocete per 4-5 minuti, giratela e proseguite la cottura ancora per 2-3 minuti. Sgocciolate la bortellina su un grande piatto foderato con carta assorbente e preparate altre bortelline con la pastella rimasta; servitela con salumi misti, gorgonzola e confetture. Per 10 persone.



A sinistra, la storica salumeria Garetti in piazza Duomo. La sua vetrina è traboccante di salumi DOP e primi di tradizione. La sua specialità più tipica sono i panzerotti, una particolare pasta fresca ripiena di magro.



> segue da pag. 122

La fortuna di Piacenza

Il capoluogo emiliano è conosciuto come la città delle "3 C": chiese, conventi e caserme. Chiese e conventi non mancano anche in altre città italiane, ma per le caserme, probabilmente Piacenza detiene il record. Molte dismesse e poche ancora attive, sono sparse in tutto il territorio comunale. Grazie alla sua posizione sotto il Po e all'incrocio di importanti vie di comunicazione, la città è diventata nei secoli un'importante linea di "secondo fronte" e di stoccaggio di mezzi militari e di rifornimenti. Un essenziale centro logistico, che da militare si è trasformato negli anni in civile: basti pensare che il centro di distribuzione di Amazon si trova a Castel San Giovanni, a pochi chilometri della città, e che 1 piacentino su 10 lavora in imprese di movimentazione merci.

> segue a pag. 126

TACCUINO DI VIAGGIO

CAFFÈ GRANDE
Piazza Paolo 9, Rivergaro, www.caffegrande.it, tel. 0523 958524
Ricette della tradizione piacentina, presentate con tocco elegante.

ANTICA LOCANDA DEL FALCO
Castello di Rivalta 4, Gazzola
www.locandadelfalco.com
tel. 0523 978101
All'interno del borgo del castello si gustano grandi classici rivisitati

PASTICCERIA FALICETTO
Via IV Novembre 170, Piacenza
www.falicetto.it, tel. 0523.452422
Sgranfgnòn (boeri), buslanein (ciambelline) e tanto cioccolato e pasticceria internazionale

BARINO
Plazza Cavalli 1, Piacenza,
tel. 380 909 7399
Tutt'altro che piccolo, è un luogo d'incontro raffinato e accogliente

MACELLERIA EQUINA BISSI
Via Vittorio Veneto 75, Piacenza
tel: 0523 716482
Tutti i tagli di carne di cavallo serviti con competenza e simpatia

SPACCI AMENDOLARA
www.spaccioamendolara.it
0523 190 0071
Tre punti vendita a Piacenza dove acquistare salumi e piatti pronti con strepitoso rapporto qualità prezzo

IL POGGIARELLO
Scrivellano di Statto, Travo,
www.ilpoggiarello.fpwinegroup.it
tel. 0523 957241
Azienda vinicola che fa risalire le proprie origini dal 1882 e che produce fra i migliori vini DOC piacentini.

PICCOLA DI CAVALLO

PER 4 PERSONE
800 g di polpa di cavallo macina grossa - 2 carote - 2 coste di sedano - 1 cipolla - 4 falde di peperone rosso e giallo - 2 cucchiai di concentrato di pomodoro - vino bianco - olio extravergine - sale - pepe

● **1** Pulite sedano, cipolla e carote e tritateli; tagliate il peperone a dadini. Fate appassire a fuoco basso il mix di ortaggi con poco olio in una casseruola. Aggiungete la carne, alzate la fiamma e fatela rosolare.
● **2** Sfumate con 1 dl di vino bianco, abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 1 ora, unendo di tanto in tanto poca acqua calda. Salate, pepate, aggiungete i peperoni e il concentrato e cuocete ancora per 30 minuti. Servite con fette di pane casareccio tostate. Si chiama piccola perché era la "merenda" di mezza mattina dei contadini, che chiedevano all'oste una porzione piccola di ragù di cavallo.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 1 ora e 40 minuti**
● **260 cal/porzione**









In alto, veduta del castello medioevale di Rivalta; a sinistra, un sontuoso interno. Sotto, la bottega Re di Coppe all'interno del borgo: un tripudio di coppe e prosciutti.

> segue da pag. 125

Alla presenza secolare di così tante caserme, si può ricondurre la passione dei piacentini per la carne di cavallo, animale che, prima della meccanicizzazione dell'esercito, era il principale mezzo di trasporto.

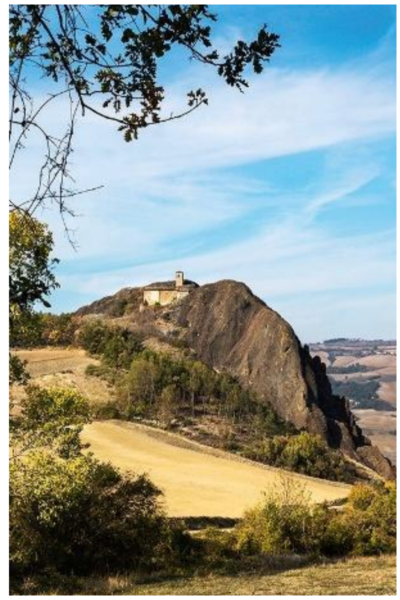
In giro per la città

Chi arriva da nord, attraversato il ponte sul Po e superato il monumumento al Genio Pontieri, si imbatte nell'austero e incompiuto Palazzo Farnese. Iniziato nella metà del 1500, la sua edificazione fu interrotta nel 1602, perché i duchi Farnese avevano già da tempo trasferito la capitale da Piacenza a Parma, storica rivale. Ora il palazzo è sede di musei, fra cui quello delle carrozze antiche e quello archeologico, che custodisce il celebre fegato etrusco in bronzo, un rarissimo reperto archeologico d'arte divinatoria. Proseguendo, si arriva al baricentro della città: piazza Cavalli. Così detta per i due splendidi monumenti equestri, raffiguranti Ranuccio I Farnese e suo padre Alessandro. Un tempo chiamata Piazza Grande, venne aperta alla fine del XIII secolo in concomitanza con la costruzione del Palazzo Gotico (ora sede del comune) e alla prospiciente Chiesa di San Francesco. Girando a sinistra, percorrendo via XX Settembre, si arriva a piazza Duomo, dove l'interno della cattedrale di Santa Maria Assunta e Santa Giustina troneggiano gli splendidi affreschi secenteschi del Guercino. Passeggiando poi per le strette vie del centro storico, si aprono portoni che nascondono eleganti palazzi medioevali e rinascimentali, boutique, salumerie, pasticcerie e bar.

> segue a pag. 128







Sopra il medioevale Ponte Gobbo sulla Trebbia, alle porte di Bobbio. A destra, una veduta dell'antico borgo di Brugnello nell'alta valle: un piccolo gioiello dove il tempo sembra essersi fermato.

ZABAIONE ALL'ANTICA CON LA SBRISOLONA

PER 8 PERSONE
per la sbrisolona: 300 g di farina - 150 g di zucchero - 4 tuorli - 200 g di mardorle - 150 g di burro
per lo zabaione: 10 tuorli - 250 g di zucchero - 2,5 dl di vino passito piacentino

● **1** Per la sbrisolona, mescolate velocemente in una ciotola la farina, il burro morbido, i tuorli, lo zucchero e le mandorle grossolanamente sprezzettate. Trasferite il composto su una teglia foderata con carta da forno bagnata e strizzata a circa 3 cm di spessore e cuocete in forno già caldo a 160° per 50 minuti. Toglietela dal forno e lasciatela riposare.
● **2** Mettete in una bastardella i tuorli, lo zucchero e il vino e ponetela su una casseruola in misura con acqua in leggera ebollizione; in alternativa, accendete il fuoco al minimo sotto la bastardella, utilizzando uno spargifiamma.
● **3** Cuocete mescolando in continuazione molto lentamente per 10 minuti, in questo modo lo zabaione risulterà più soffice e nello stesso tempo molto più stabile. Distribuitelo nelle tazze e servitelo subito con la sbrisolona spezzettata.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora**
● **730 cal/porzione**

> segue da pag. 126

Tra spiagge e trattorie

I piacentini amano la buona tavola, ma privilegiano gustarla nei ristoranti. È raro però che mangino in città, preferiscono spingersi nella Valle dove li aspettano Salumi DOP: salame, coppa e pancetta, serviti con gnocco fritto o bortellina; primi di pasta fresca come tortelli, anolini, pisarei e faśö; secondi rustici quali carne di cavallo, stracotto d'asinina e anatra arrosto e dolci semplici come la torta di Vigolo, il buslàn (una soffice ciambella) e la sbrisolona.
Il percorso in valle comincia oltrepassando il grottesco monumento con l'elefante che ricorda la vittoria di Annibale sulle legioni romane nel 218 a.C.; di lì si arriva all'elegante castello medioevale di Rivalta, dove l'antico borgo nasconde anche 2 ristoranti di alta qualità. Proseguendo, si giunge a Rivergaro, la spiaggia dei piacentini. Qui la Trebbia scende ancora lenta e offre le sue rive per rilassanti bagni di sole con vista dei vigneti per la produzione di Ortrugo, Malvasia e Gutturnio. Nella piazza del paese il ristorante Caffè Grande, conosciuto da tutti come Da Sugò, offre le specialità del territorio con un tocco di raffinatezza. Chi invece preferisce atmosfere rustiche e sapori antichi troverà ampia soddisfazione nelle decine di trattorie situate lungo la statale 45 della Valle, che garantiscono sempre grande qualità delle materie prime. Passando per Travo, Donceto e Cassolo si arriva a Bobbio, la località più suggestiva. Simbolo della cittadina è il Ponte Gobbo o ponte del Diavolo, una costruzione in pietra di origine romana, che attraversa la Trebbia con 11 arcate irregolari. L'abitato, intrico di stradine medievali, è disseminato di palazzi nobiliari, chiese e ristoranti dove si possono gustare, i saporiti maccheroni alla bobbiese, conditi con besciamella e funghi. Proseguendo, passando per il suggestivo borgo di Brugnello, si arriva al confine con la provincia di Genova e di lì a una manciata di chilometri si giunge a vedere il mare.

Bella di Cerignola

REGINA DELL'APERITIVO, L'OLIVA PUGLIESE È GROSSA E POLPOSA, CON UN GUSTO DELICATO E STUZZICANTE. DA PROVARE ANCHE CON LA PASTA, IL PESCE E LA CARNE BIANCA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Può essere grossa coma una susina la Bella di Cerignola, l'oliva da tavola più grande al mondo, come sostengono con orgoglio i suoi produttori, che dalla Puglia la esportano in Europa e in America. Già alla fine dell'Ottocento, raccolte in barili o in piccoli recipienti di legno, le olive varcavano l'oceano verso gli Stati Uniti raggiungendo, nel 1920, anche la California, meta di migranti italiani dai tempi della caccia all'oro. Oggi nella zona di Cerignola (FG) continua la produzione di questa pregiata varietà da mensa, verde o nera, coltivata secondo i metodi tradizionali e raccolta a mano dalla pianta.

> segue a pag. 132



> segue da pag. 131

Le olive più belle e grandi vengono commercializzate con la certificazione Dop, ottenuta nel 2000, e il nome La Bella della Daunia (cultivar Bella di Cerignola): devono rispettare il disciplinare (consorziotutelaolivabella.com) e riportare il logo con una figura femminile, ispirata all'iconografia dei vasi dell'antica Daunia. Le olive più piccole sono invece in vendita con il nome Bella di Cerignola. Ma prima di arrivare nei vasetti, tutte le tipologie vengono lavorate, in due modi diversi: il sistema sivigliano per quelle verdi, il metodo californiano per le nere, raccolte color rosso vinoso e poi scurite. Per eliminare il gusto amaro, in entrambi i casi le olive sono immerse in una soluzione di idrossido di sodio. Poi le verdi vengono sciacquate e fatte fermentare in salamoia, in modo che prendano il sapore caratteristico. Per scurire le nere, invece, si favorisce il processo di ossidazione arieggiandole e, se necessario, si trattano con sali ferrosi, poi eliminati sciacquandole più volte.

Non solo come aperitivo

Di color verde paglierino o nero intenso, le olive di Cerignola sono grosse (6-30 g) e di forma allungata ma panciuta, rivestite da una pellicola sottile e con la polpa piena e compatta, che si stacca facilmente dal nocciolo. Quelle verdi, le più diffuse, sono croccanti e hanno un gusto saporito ma delicato, con gradevoli note acidule che puliscono il palato: sono infatti tra le regine dell'aperitivo. Le olive nere hanno invece la polpa e il gusto leggermente più morbidi, perfetti per insaporire un piatto di pasta: con tonno e pomodorini, con la ricotta, al pomodoro con acciughe e capperi. Speciali nel pancotto e nella focaccia, le Belle sono ottime anche con il pesce bianco, il coniglio e l'agnello. Rosario Didonna, chef del ristorante U' Vulesce di Cerignola che punta sull'eccellenza delle materie prime pugliesi, propone le olive verdi in molte ricette stuzzicanti. Per esempio come aperitivo ripiene di pancotto e un battuto di pomodorini freschi; per condire la pasta con il pesce e i capperi; nella panatura delle costolette di agnello.



BERE GIUSTO

La scelta di uno spumante è legata all'uso dell'oliva come aperitivo. Il Riserva Nobile della pugliese d'Araprì, ottenuto con l'indigeno Bombino bianco in purezza, intercetta la carnosa succulenza della "Bella", accoglie con la sua cremosa effervescenza la sapidità del caciocavallo e la piccantezza del peperoncino, chiudendo con un rilascio odoroso rinfrescante.



OLIVE E CACIOCAVALLO PICCANTI SOTT'OLIO

PER UN BARATTOLO DA 1 LITRO
400 g di olive verdi Bella di Cerignola - 400 g di caciocavallo - 2 peperoncini rossi piccanti - 1/2 cucchiaino di semi di finocchietto - 3 foglie di alloro - 1 spicchio d'aglio - 50 ml di aceto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In una pentola portate a bollore 200 ml di acqua con l'aceto e scottatevi per un minuto i peperoncini tagliati a metà, lo spicchio di aglio sbucciato e le foglie di alloro. Sgocciolateli e fateli asciugare su alcuni fogli di carta da cucina.
● **2** Sgocciolate e asciugate le olive dalla salamoia; tagliate il formaggio a cubetti.
● **3** Sterilizzate un barattolo di vetro a chiusura ermetica facendolo bollire per qualche minuto nell'acqua. Asciugatelo e sistematevi a strati le olive, alternandole al caciocavallo a cubetti, agli aromi sbollentati e ai semi di finocchietto. Riempite a filo con l'olio, pressando un po' gli ingredienti e avendo cura che siano ben coperti. Chiudete e fate insaporire le olive per una settimana al fresco prima di consumare.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + 1 settimana di riposo**
● **Cottura 5 minuti**


L'Eleganza nel dettaglio
CASA facile
Nuovo!
IL MAGAZINE CHE ARREDA CON TE
CasaFacile, il magazine che arreda con te, è tutto nuovo.
Se anche per te l'eleganza è nel dettaglio, pubblica su Instagram la foto che rappresenta il #DettaglioPerfetto di casa tua ed entra a far parte della nostra community.
#DettaglioPerfetto #CasaFacileStyle
GRUPPO MONDADORI



Pagello, mormora e ombrina

TRE PESCI PERFETTI PER LA COTTURA AL FORNO O IN PADELLA. CARNI BIANCHE CHE SI ACCORDANO CON LA FRESCHEZZA DEGLI ORTAGGI, MA ANCHE CON LA NOTA ZUCCHERINA DELLA FRUTTA

di Miriam Ferrari e Mauro Cominelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, Styling di Laura Cereda







IL PAGELLO

● **1** La varietà più ricercata è il “fragolino”. Di colore rosso sul dorso e rosa sui fianchi ha con carni sode e saporite.
● **2** Per ottenere i filetti, infilate un coltello flessibile fra il filetto superiore e la spina dorsale, costeggiando le lische e arrivando man mano fino alla coda. Procedete allo stesso modo per il filetto sottostante.
● **3** Tastate la polpa dei filetti ottenuti ed eliminate le lische rimaste con una pinzetta; sciacquateli e asciugateli.

LA MORMORA

● **1** Dalla testa appuntita e corpo argenteo schiacciato ai lati con striature scure verticali sul dorso, ha carni bianche dal sapore delicato.
● **2** Per squamarla, afferrate il pesce per la coda con un foglio di carta da cucina e passate più volte l’apposito attrezzo o un pelapatate ad archetto dalla coda alla testa.
● **3** Ora praticate un taglio con le forbici sulla pancia, dalla testa alla pinna anale ed estraete le interiora.













L’OMBRINA

● **1** Di color argenteo, ha il corpo allungato con la testa caratterizzata dalla mascella superiore più lunga di quella inferiore; ha carni molto pregiate e gustose.
● **2** Prima di cuocerla, eliminate con forbici robuste le branchie e tutte le pinne.
● **3** Dopo averla eviscerata, togliete con la punta di un coltellino i residui di sangue rimasti vicino alla spina dorsale, perché potrebbero rendere la polpa amarognola.





PACCHETTI DI PAGELLO AI PORCINI

● **1** Fate saltare in uno wok con un filo di olio ben caldo 1 zucchina, 1 carota e 1 cipollotto puliti e tagliati a julienne per 3-4 minuti, in mdo che risultino ancora croccanti. Pulite e tagliate a fettine 2 porcini. ● **2** Sistemate sulla placca 4 quadrati di carta da forno, distribuite sopra le verdure saltate, 8 filetti di pagello e i funghi a fettine. Regolate di sale, insaporite con pepe e irrorate con poco vino bianco secco e un filo d'olio extravergine. Chiudete i quadrati di carta da forno a cartoccio e cuocete in forno a 180° per 10-12 minuti.

MORMORE IN AGODOLCE

● **1** Pulite 4 mormore di 350 g ciascuna; salatele e pepatele all'interno e introducete in ciascuna 2 foglie di salvia e 2-3 scorze d'arancia. Infarinatele e rosolatele 2-3 minuti per parte in una padella unta con 2 cucchiai di olio; sgocciolatele e tenetele da parte ● **2** Fate appassire nella stessa padella 1 scalogno tritato, unite 200 g di passata di pomodoro, qualche goccia di aceto balsamico e il succo di 1/2 arancia. Cuocete per 10 miniti, riunite al sughetto le mormore e proseguite la cottura per 5-6 minuti, girando i pesci una volta. Salate, pepate e completate con scorza di arancia a julienne.









OMBRINA AL FORNO IN SALSA D'UVA

● **1** Introducete all'interno di un'ombrina di 1,5 kg già pulita ciuffi di rosmarino, timo e finocchietto, 1 spicchio di aglio spellato e 1 limone a fettine. Trasferite il pesce sulla placca foderata con carta da forno e unta con olio. Unite 250 g di acini d'uva bianca senza semi, bagnate con 1 dl di vino bianco, salate e pepate ● **2** Coprite con un foglio d'alluminio e infornate a 180° per 20 minuti; togliete l'alluminio e proseguite la cottura ancora per 12-15 minuti. Togliete la pelle e dividete l'ombrina in 4 porzioni, eliminando le lische; completate ogni piatto con il fondo di cottura e gli acini d'uva e servite.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

ALTRI DUE OTTIMI PESCI

IL PAGRO. Ha la pelle rossastra (nella foto) e carni simili a quelle del pagello, ma un po' meno pregiate e a un prezzo più contenuto. È comunque un pesce di alto livello e vale davvero la pena acquistarlo. Il suo gusto molto delicato lo rende adatto a ricette poco elaborate, quindi alla griglia o al forno, ma senza spezie e aromi troppo intensi.

L'OCCHIATA. Di forma ovale, ha occhi grandi e bocca rivolta all'insù e leggermente sporgente. È immediatamente riconoscibile per la macchia nera bordata di bianco presente sulla parte terminale del corpo, prima della grande pinna caudale. Le sue carni bianche, magre e tenere, prediligono cotture come l'acqua pazza o al cartoccio, che garantiscono una perfetta idratazione.



NEL PROSSIMO NUMERO: SCORFANO E GALLINELLA



Coltello Fiskars; padella TVS; vassoio e piatti Coin casa. Indirizzi a pagina 6



NEL NUMERO DI DICEMBRE

• STUZZICHINI E COCKTAIL (QUASI) VIRGIN PER I PARTY CON GLI AMICI • LA PASTICCERIA SALATA FA TENDENZA • PER IL PRANZO IN FAMIGLIA: PASTA FRESCA, SALMONE, TACCHINO E PATATE CHIC • E POI, SPETTACOLARI CROSTATE CON I SIMBOLI DEL NATALE

in edicola dal 24 novembre

GRUPPO | SALE&PEPE

n. 11 novembre 2018

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Roberta Fontana, Paola Mancuso, Flores Manfredi/Table Top Milano, Anna Montoldi,Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Studio Salaris, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Francesca Tagliabue

Foto: Massimo Dall'Argine, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia.L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini – Milano Due 20090 SEGRATE (MI) - Tel. 02/21025952

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8387 del 21 dicembre 2017

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali


stufferofficial
Vorrei essere la tua dolce metà!
280g
STUFFER
Crea . . .
Pasta
SFOGLIA
rettangolare
senza grassi idrogenati
ohne gehärtete Fette
GIÀ STESA SU CARTA DA FORNO E PRONTA PER L'USO
Cuciniamo insieme! È splendido collaborare per dar vita a piatti fantastici che regalino un sorriso agli altri membri della famiglia.
... e proprio per questo è nata la linea Stuffer Crea.
Scopri tante gustose ricette su www.stuffer.it
STUFFER
Crea . . .


Il resto è solo condimento.
Molino Rossetto
Farina tipo 00
100% Grano Italiano
Ideale per ogni tua ricetta!
1 Kg e
Molino Rossetto
Farina integrale
di grano tenero
100% Grano italiano
1 kg e
Tradizione dal 1760
Molino Rossetto
Farina integrale
di grano tenero
BIO
100% Grano italiano
1 kg e
Tradizione dal 1760
Da una attenta selezione dei migliori grani di qualità superiore, nascono le **Farine 100% Grano Italiano**. Severi controlli in tutte le fasi, dalla selezione delle materie prime fino al confezionamento, garantiscono sapori unici e inconfondibili. **La Farina tipo “00”**, perfetta per qualsiasi ricetta e la **Farina Integrale di Grano tenero**, ideale per pani rustici, pizze e focacce, **anche in versione Bio**. Perché Molino Rossetto è la parte più importante della tua ricetta.
Molino Rossetto®
MUGNAI SECONDO NATURA, DAL 1760
Cerca nel tuo supermercato di fiducia o acquista direttamente sul nostro sito – www.molinorossetto.com
Touché